|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | **Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail** |

**Dossier d’Appel D’offres**

**Ouvert national**

**Sur offres de prix**

**N°206/ 2025**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au ISTHT AL HOCEIMA, répartie en lot suivant :   * Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT * Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES * Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE * Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE * **Lot 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE** * **Lot 6: PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT** |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée a L’ISTHT AL HOCEIMA :

• Lot … :

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

**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 national, sur offres des prix

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT AL HOCEIMA :

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 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics 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 tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , 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 :**

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, MATERIEL DE CUISINE, DE RESTAURANT ET HOTEL**

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur du tube de plongée : 500mm minimum  Vitesse variable électronique avec autorégulation  Puissance : 500 W minimum  Vitesse variable 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  Manuel d'installation et d'entretien  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 :**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  Construction en acier inox.  Nombre de niveaux : 6  Cuisson de charges mixtes  Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes  Haute productivité  3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé  Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés  Fonction de maintien au chaud  Simplicité d'utilisation  Éclairage de la chambre de cuisson.  5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum  Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C  Processus de maintien au chaud  Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit  Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration  Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu’à 130 l / seconde pour d'excellents résultats  Ecran tactile  Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements,  Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.  Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.  Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.  Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température  Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, garce à des technologies intelligentes qui permet de :  -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson  -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson  pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés  -Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence  -Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes  Dimensions : **L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%**  Puissance de raccordement électrique : **10.8 kW minimum**  Tension : **400 V - Triphasé**  Capacité / Volume : **6 niveaux**  Compatibilité : GN **1/1, GN ½**  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **ACCESSOIRES STANDARDS :**  • Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1  • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit) .  Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé  Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  02 groupes avec adoucisseur  Alimentation monophasée 220 V+T  Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10%  Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum  Capacité électrique : 2,8Kw minimum  Arrêt écoulement : automatique  Eau chaude : 1 sortie  Vapeur : 2 sorties  Tube vapeur et tête vaporisant tout inox  Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre.  Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  Manuel d'installation et d’entretien.  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  - Bac de vidange en inox.  - mini-vannes d’isolement.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE**  **Marque :**  **Référence :**  Portée : 300 Kg.  Monophasé 220V  Précision : inférieure à 100g  Ecran LCD rétroéclairé  Capteur en aluminium  Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum.  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 minimum  Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **5** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire  Lame en acier inox AISI 304 VG  Transmission par courroie  Alimentation 220 V - 50 Hz  Epaisseur de coupe (mm) 0-15  Diamètre de la lame 250 mm,  Affûteur incorporé.  Couteau de fabrication en acier chromé dur  Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement  Réglage d'épaisseur,  Transmission par courroie  Livré avec :  Démonte lame,  Aiguiseur  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **6** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,25 litres minimum  Bol gradué 1,25 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  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  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **7** | **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 minimum  Alimentation 220 V - 50 Hz  Capacité 30l/h minimum.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **8** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance de la trémie : 02 Kg,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d’aluminium  Moulin silencieux (63dB).  Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **9** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.  Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.  Diamètre plateau 24,5 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  Puissance restituée 900 W  230 V | 50 Hz  Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)  Avec Éclairage intérieur  Nombre de Magnétron : 1  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **10** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.**  **Marque :**  **Référence :**  Scie de construction en acier inoxydable 18/10.  Système tendeur de lame de procédure automatique.  Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien  Moteur de 750W minimum,  Longueur du lame 1800 minimum  Hauteur de coupe utilisable : 225 minimum  Largeur de la coupe : 200 minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz  Manuel d'installation et d'entretien.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **11** | **Poubelle 120 litres**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  Avec bac en plastique 120 litres  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes  En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.  Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **12** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  De capacités 1100 litres  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes  En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.  Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **13** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque**  **Référence**  Consommable : pastille Poids : 15 kg Réservoir d'eau : 6 litres minimum  Alarme de détartrage  Puissance nominale : 2410 w minimum Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10% Plaque chauffe-tasses 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  Manuel d'installation et d'entretien et certificats.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **14** | **APPAREIL SOUS VIDE**  **Marque**  **Référence**  Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar  facile à transporter et à installer. Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur  Un kite des sacs sous-vide de 100 unités |  |  |
| **15** | **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 |  |  |
| **16** | **CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  Limiteur de température  bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **17** | **CUISEUR A RIZ 8L**  **Marque**  **Référence**  Boitier en inox  Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  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   1 cuillère mélangeuse   1 Tapis en silicone  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **18** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT**  **Marque**  **Référence**  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.  Dimensions (LxHxP): **500x 1000x400** +/-10%  Hauteur utile**: 700 mm** +/-10%  Poids à vide : **21 Kg minimal**  Alimentation 220 V-50HZ  Porte battante isolé à double paroi.  Poignet de transport de chaque côté du fumoir  Tige à suspendre réglable  Bac de récupération des graisses évite que les jus de cuisson ne s'écoulent sur la sciure et s'enflamment.  Tiroir à sciure de bois pour le fumage traditionnel à froid,  Clapet de ventilation  Tirette de ventilation  Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.  **Livré avec :**  03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons…)  05 crochets en S, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.  01 Allume-sciure  Socle en inox avec étagère basse.  Gaine d’extraction et accessoires. |  |  |
| **19** | **PLAQUE À INDUCTION 3500 W PORTABLE**  **Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants**  **Marque**  **Référence**  La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.  Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.  Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.  Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.  Gestion automatique de voltage.  Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.  Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.  Points forts :  Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant  **Caractéristiques :**  Puissance (en W) : 3500 W minimum  Nombre de niveaux (par/feu) : 6  Nombre de feux : 2  Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%  Tension (en V) : 230 V  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HTVA** | **Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) TVA Appliquée sur (3)** | **(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)** |
|
| **1** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | U | **4** |  |  |  |  |
| **2** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | U | **2** |  |  |  |  |
| **3** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** | U | **1** |  |  |  |  |
| **4** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE** | U | **1** |  |  |  |  |
| **5** | **TRANCHEUR** | U | **1** |  |  |  |  |
| **6** | **BLENDER ELECTRIQUE** | U | **4** |  |  |  |  |
| **7** | **PRESSE AGRUME CUVE** | U | **2** |  |  |  |  |
| **8** | **MOULIN A CAFE** | U | **1** |  |  |  |  |
| **9** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | U | **6** |  |  |  |  |
| **10** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** | U | **1** |  |  |  |  |
| **11** | **POUBELLE 120 LITRES** | U | **20** |  |  |  |  |
| **12** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** | U | **6** |  |  |  |  |
| **13** | **MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE** | U | **1** |  |  |  |  |
| **14** | **APPAREIL SOUS VIDE** | U | **1** |  |  |  |  |
| **15** | **MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL** | U | **1** |  |  |  |  |
| **16** | **CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS** | U | **2** |  |  |  |  |
| **17** | **CUISEUR A RIZ 8 L** | U | **2** |  |  |  |  |
| **18** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT** | U | **1** |  |  |  |  |
| **19** | **PLAQUE A INDUCTION 3500W PORTABLE** | U | **4** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** Marque : **Référence :**   * Température de **-10°C à -22° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * « Ventilation Gill » sur le panneau avant * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien * Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg * Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes * Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. * Puissance absorbé : 480 w minimum * Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz * Manuel d'installation et d'entretien * Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **2** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) * Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * « Ventilation Gill » sur le panneau avant * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien * Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Evaporation automatique de l’eau de dégivrage * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg * Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes * Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles * 22 positions au niveau de la grille   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire * Température de fonctionnement de -2°C à +8°C * Puissance absorbée : 210W minimum * Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz * Manuel d'installation et d'entretien * Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HTVA** | **Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) TVA Appliquée sur (3)** | **(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)** |
|
| **1** | **ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | U | **4** |  |  |  |  |
| **2** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L** | U | **6** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **BATTEUR MELANGEUR 15 L**  **Marque :**  **Référence :**  15 Litres minimum  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **2** | **BATTEUR MELANGEUR 5 L**  **Marque :**  **Référence :**  05 Litres minimum  Cuve inox  1 prise de courant intégrée  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **3** | **BALANCE ELECTRONIQUE A précision**  **Marque :**  **Référence :**  Portée de 10 KG  Précision à 2 grammes  Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **4** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  5 niveaux - 400 x 600   * Construction en acier inox.   • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  • Commandes électroniques LCD avec écran tactile  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  Système de refroidissement forcé des composants internes ;  Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  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  • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).  ÉQUIPEMENTS DE SECURITE  • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.  • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.  • Relais thermique de sécurité du moteur.  • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.  **ACCESSOIRES STANDARDS :**   * Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **5** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance 6L  Fabrication en PVC noir haute résistance  Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable  Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage  Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température  Plateau en inox pour 6L de chocolat  04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel  Dimensions :  Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +-10%  Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +-10%  Poids à vide : 3.72 kg  Tension : 220 V à 230 V  Puissance : 120 W  Puissance : 3 bars  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **6** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.  Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox  Cordes très robustes et facile à monter  Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite  Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm  Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm  Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **7** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.  Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.  2 têtes : 2 lampes de 500 W  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **8** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 250g/min,  Puissance minimale : 60 watts,  Alimentation : 220 volts-50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond R4  1Jet plat |  |  |
| **9** | **Aérographe stylo & compresseur basse pression**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **10** | **Gants à tirer le sucre jeux en Latex**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **11** | **Gants pour le chocolat – Jeux**  **Marque :**  **Référence**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **12** | **Thermomètre à sucre**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **13** | **Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **14** | **Fourchette à tremper le chocolat**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **15** | **Chalumeau Professionnel**  **Marque :**  **Référence :**  Avec réglage de débit  Chalumeau de cuisine robuste (1850°C)  Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo)  Très bonne prise en main et grande stabilité  Contact alimentaire.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| **16** | **Ciseaux pour sucre**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin  Manche laquée noire |  |  |
| **17** | **Plaque chauffante pour sucre**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Puissance 110W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1  240 V monophasé |  |  |
| **18** | **Décapeur thermique chocolat électrique**  **Marque :**  **Référence :**  Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux  Dispositif Thermo stop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge  Pare-chaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles  Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate.  Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance : 1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HTVA** | **Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) TVA Appliquée sur (3)** | **(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)** |
|
| **1** | **BATTEUR MELANGEUR 15L** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **2** | **BATTEUR MELANGEUR 5L** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **3** | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **4** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **5** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **6** | **GUITARE DE CHOCOLAT** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **7** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **8** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **9** | **AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **10** | **GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **11** | **GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **12** | **THERMOMETRE A SUCRE** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **13** | **SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **14** | **FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **15** | **CHALUMEAU PROFESSIONNEL** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **16** | **CISEAUX POUR SUCRE** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **17** | **PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **18** | **DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS**  **Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **2** | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **3** | **LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE**  **Marque :**  **Référence :**  Chargement frontal  Capacité : 24 kg minimum ;  Vitesse d’essorage : 490 tr/min minimum  Facteur G de 200  Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite  Tambour obligatoirement en inox  Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,  Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive  Variateur de vitesse à fréquence  Programmateur Control  Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz  Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l’humidité résiduelle et le temps de séchage.  Le Programmateur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l’écran tactile  Niveau acoustique dB(A) < 50.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **4** | **SECHOIR DE LINGE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 16 KG  Tambour acier inoxydable  Programmateur : easy control  Tambour en acier inox  Tambour inverseur pour un meilleur séchage  Combinaison d’un flux d’air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour  Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.  - Transfert maximal de chaleur  - Faible consommation d‘énergie  - Temps de séchage réduit  -gaine d’évacuation d’air chaude de diamètre approprie.  Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ;  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HTVA** | **Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) TVA Appliquée sur (3)** | **(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)** |
|
| **1** | **CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **2** | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **3** | **LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **4** | **SECHOIR DE LINGE** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurren**

**Lot 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE**  **Marque :**  **Référence :**  •    Tout inox AISI 304  •    épaisseur 15/10 minimum   * Prévoir Robinet mélangeur et siphon. * Prévoir des mini-vannes d’isolement.   •    Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm  •    Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d’épaisseur minimum et collé  •    Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable  •    Avec passage de robinetterie (EC/EF)  • Raccordement aux attentes d’évacuation et alimentation (EC/EF).   * Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.   En dessous :  •    une étagère basse |  |  |
| **2** | **CHARIOT DE SERVICE**  **Marque :**  **Référence :**  •        En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum  •        3 niveaux 900x600x900 mm  •        4 roues pivotantes dont deux avec frein  •    Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **3** | **CHARIOT DE DISTRIBUTION :**  **Marque :**  **Référence :**  Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1  Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.  Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm  Construction en acier inoxydable  Niveau supérieur pour bacs **3 x GN 1/1**  Étagères inférieures en acier inoxydable  4 roulettes pivotantes, 2 avec freins  Antichoc en caoutchouc gris  Charge maximale : 80 kg  Livré avec **3 x GN 1/1**  - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **4** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  • en acier inox AISI 304, portes coulissantes  • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  • 3 Etagères réglables en hauteur  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.  •  livré avec serrure avec clés. |  |  |
| **5** | **Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux**  **Marque :**  **Référence :**  **•**en acier inox 304  • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % |  |  |
| **6** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE**  Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :  Les rails de l’étagère s’attachant facilement à l’aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.  **2 étagères de Dimensions 1000x 350** de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur. |  |  |
| **7** | **TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700**  **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **8** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**   * Commande à genou   •   Clapet anti retour  •   Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  •   Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  •    Dosseret arrière inox  •    Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  •  Mini-vannes d’isolement et siphon.  Livré avec :   * Distributeur de serviettes papier, * Distributeur de savon liquide, * Brosse à ongle, * Poubelle pour les serviettes, |  |  |
| **9** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE**  Monture bois - douille vis |  |  |
| **10** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |  |  |
| **11** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

|  |
| --- |
| **LOT 5 :MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HTVA** | **Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) TVA Appliquée sur (3)** | **(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)** |
|
| **1** | **TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **2** | **CHARIOT DE SERVICE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **3** | **CHARIOT DE DISTRIBUTION** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **4** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **5** | **RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux** | **U** | **14** |  |  |  |  |
| **6** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **7** | **TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **8** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **9** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **10** | **SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **11** | **SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **2** | **Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **3** | **Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **4** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **5** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **6** | **Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **7** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **8** | **Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **9** | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **10** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **11** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **12** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **13** | **Bahut inox 1,7l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **14** | **Bahut inox 2,4l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **15** | **Bahut inox 5l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **16** | **Bain-marie inox 1,3l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **17** | **Bain-marie inox 3,2l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **18** | **Bain-marie inox 6,3l sans couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **19** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **20** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **21** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **22** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **23** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **24** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **25** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **26** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **27** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **28** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **29** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **30** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **31** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **32** | **Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **33** | **Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **34** | **Couteau à fromage pâte dure taille 21**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **35** | **Couteau à fromage pâte molle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **36** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **37** | **Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **38** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **39** | **Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **40** | **Ciseaux cuisines professionnelles inox**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **41** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **42** | **Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **43** | **Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **44** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **45** | **CHALUMEAU A CARAMELISER 40ML-16CM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **46** | **CHINOIS INOX TOILE, Série 20cm, 24cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **47** | **Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **48** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **49** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **50** | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **51** | **Godet à couverts polyéthylène**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **52** | **Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **53** | **Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **54** | **Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **55** | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **56** | **Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **57** | **Moule à cake en inox 18%, 35X12Prof 8.5 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **58** | **Moule à cake en inox 18%, 30 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **59** | **Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **60** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **61** | **Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **62** | **Moule à steak hache rond 11 cm en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **63** | **Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **64** | **Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **65** | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **66** | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur B (100x89) mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **67** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **68** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **69** | **Moule en silicone alimentaire 175 x 300 mm (60**°**C/230**°**C) ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **70** | **Moule etain kouglof 14 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **71** | **Moule exopan dariole set 6**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **72** | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **73** | **Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **74** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **75** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **76** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **77** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 180 mm minimum**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **78** | **Moule à manquer en Fer Blanc Rond Uni Diam 180MM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **79** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **80** | **Moule à petit four cannelé en inox longueur 35 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **81** | **Moule à petit four Losange en FER BLANC 60 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **82** | **Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % avec couvercle**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **83** | **Moules a chocolat professionnels en Silicone (10 Moules Différents modèles)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les chocolateries et pâtisseries professionnelles et  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **84** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **85** | **Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **86** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **87** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **88** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **89** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **90** | **Planche à Découper Professionnelle 55 x 45 x 3CM**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **91** | **Poêle en Inox : Série 36cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **92** | **Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **93** | **Pelle a chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les chocolateries et pâtisseries professionnelles conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **94** | **Pince à arêtes inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **95** | **Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **96** | **Pince à escargot en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **97** | **Pince à gâteau en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **98** | **Pince à Homard/noix**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **99** | **Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **100** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **101** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **102** | **Présentoir Buffet h : 12cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **103** | **Présentoir Buffet h : 8cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **104** | **Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **105** | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **106** | **Râpe 6 faces en Inox h (24cm)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **107** | **Rouleau à pâtisserie Nylon 500 Diam 45MM ± 5 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **108** | **SERIE DE 06 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en Inox avec Fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes.  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes.  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **109** | **Rouleau Pic vite en Polyamide12CM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **110** | **Seringue pour cuisine 30 ml**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **111** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **112** | **Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **113** | **Souffle à sucre 36 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **114** | **Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **115** | **Spatules en Silicone :25 cm , 35cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **116** | **Spatules en fibre longueurs :25 cm , 30cm, 40cm et 50cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **117** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **118** | **Tamis tout inox 18/10-diam : 350, maille 25 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **119** | **Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **120** | **Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **121** | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm ± 10 % (230 °C)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **122** | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C)**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **123** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **124** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm ± 5 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **125** | **Thermomètre Infrarouge (-50 °Cà +500 °C) visée laser**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **126** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **127** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **128** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **129** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **130** | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **131** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **132** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **133** | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **134** | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **135** | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT 6 :PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HTVA** | **Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) TVA Appliquée sur (3)** | **(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)** |
|
| **1** | **Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **200** |  |  |  |  |
| **2** | **Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **200** |  |  |  |  |
| **3** | **Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **4** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **5** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **6** | **Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **7** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **8** | **Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **9** | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **10** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **11** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **12** | **Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **120** |  |  |  |  |
| **13** | **Bahut inox 1,7l sans couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **14** | **Bahut inox 2,4l sans couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **15** | **Bahut inox 5l sans couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **16** | **Bain-marie inox 1,3l sans couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **17** | **Bain-marie inox 3,2l sans couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **18** | **Bain-marie inox 6,3l sans couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **19** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **20** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **21** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **22** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **23** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **24** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **25** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **26** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **27** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **28** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **29** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **30** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **31** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **32** | **Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **33** | **Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **34** | **Couteau à fromage pâte dure taille 21** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **35** | **Couteau à fromage pâte molle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **36** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **37** | **Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **38** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets** | **U** | **30** |  |  |  |  |
| **39** | **Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm ± 10 %** | **U** | **24** |  |  |  |  |
| **40** | **Ciseaux cuisines professionnelles inox** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **41** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **42** | **Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **43** | **Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **44** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **45** | **CHALUMEAU A CARAMELISER 40ML-16CM ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **46** | **CHINOIS INOX TOILE, Série 20cm, 24cm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **47** | **Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **48** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **49** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **50** | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **51** | **Godet à couverts polyéthylène** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **52** | **Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **53** | **Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **54** | **Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **55** | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum avec couvercle** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **56** | **Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **57** | **Moule à cake en inox 18%, 35X12Prof 8.5 cm ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **58** | **Moule à cake en inox 18%, 30 cm ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **59** | **Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **60** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **61** | **Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **62** | **Moule à steak hache rond 11 cm en inox** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **63** | **Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **64** | **Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **65** | **Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **66** | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur B (100x89) mm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **67** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **68** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **69** | **Moule en silicone alimentaire 175 x 300 mm (60°C/230°C) ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **70** | **Moule etain kouglof 14 cm** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **71** | **Moule exopan dariole set 6** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **72** | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **73** | **Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **74** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **75** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **76** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **77** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 180 mm minimum** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **78** | **Moule à manquer en Fer Blanc Rond Uni Diam 180MM ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **79** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **80** | **Moule à petit four cannelé en inox longueur 35 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **81** | **Moule à petit four Losange en FER BLANC 60 mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **82** | **Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % avec couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **83** | **Moules a chocolat professionnels en Silicone (10 Moules Différents modèles)** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **84** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **85** | **Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **86** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **87** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **88** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **89** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **90** | **Planche à Découper Professionnelle 55 x 45 x 3CM** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **91** | **Poêle en Inox : Série 36cm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **92** | **Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **93** | **Pelle a chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **94** | **Pince à arêtes inox** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **95** | **Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **96** | **Pince à escargot en inox** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **97** | **Pince à gâteau en inox** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **98** | **Pince à Homard/noix** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **99** | **Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **100** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **101** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **102** | **Présentoir Buffet h : 12cm** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **103** | **Présentoir Buffet h : 8cm** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **104** | **Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **105** | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **106** | **Râpe 6 faces en Inox h (24cm)** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **107** | **Rouleau à pâtisserie Nylon 500 Diam 45MM ± 5 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **108** | **SERIE DE 06 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en Inox avec Fond renforcé 18/10** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **109** | **Rouleau Pic vite en Polyamide12CM ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **110** | **Seringue pour cuisine 30 ml** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **111** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE** | **U** | **100** |  |  |  |  |
| **112** | **Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix** | **U** | **100** |  |  |  |  |
| **113** | **Souffle à sucre 36 cm ± 10 %** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **114** | **Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **115** | **Spatules en Silicone :25 cm , 35cm** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **116** | **Spatules en fibre longueurs :25 cm , 30cm, 40cm et 50cm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **117** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %** | **U** | **12** |  |  |  |  |
| **118** | **Tamis tout inox 18/10-diam : 350, maille 25 mm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **119** | **Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **120** | **Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **121** | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm ± 10 % (230 °C)** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **122** | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C)** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **123** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %** | **U** | **50** |  |  |  |  |
| **124** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm ± 5 %** | **U** | **50** |  |  |  |  |
| **125** | **Thermomètre Infrarouge (-50 °Cà +500 °C) visée laser** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **126** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **127** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **128** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **129** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **130** | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **131** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **132** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **133** | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **134** | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **135** | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE** | **U** | **60** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**