**ROYAUME DU MAROC**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 210/ 2020**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie en lot suivants :   * Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours * Lot N° 2 : équipements frigorifiques * Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement * Lot N° 4 : outillage de cuisine et de restauration |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

**Objet du marché** :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie en lot suivants :

* Lot N° : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**Objet du marché**:

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie en lot suivants :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

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

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

**N°1,2,3 et 4**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Série : 900** |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| Bruleurs |  |  |
| • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum |  |  |
| • Bruleurs en fonte, couronne simple et double |  |  |
| • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz |  |  |
| • Grilles en fonte |  |  |
| **Four à gaz :** |  |  |
| **•** Puissance : 6 Kw minimum |  |  |
| • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 |  |  |
| • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. |  |  |
| • Socle en acier inoxydable |  |  |
| • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. |  |  |
| • Convection naturelle type à circulation |  |  |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |  |  |
| • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) |  |  |
| • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm** |  |  |
|  Dimensions : 400X400 mm |  |  |
|  En inox AISI 304, |  |  |
|  avec panier à déchets |  |  |
|  sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
|  **Norme CEE.** |  |  |
| **3** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X 400 mm** |  |  |
|  Dimensions : 800X400 mm |  |  |
|  En inox AISI 304, |  |  |
|  avec panier à déchets |  |  |
|  sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
|  **Norme CEE.** |  |  |
| **4** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **CARACTERISTIQUES :** |  |  |
| 05 Niveaux 60\*40 minimum |  |  |
| 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 électronique |  |  |
| • 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 gastronomie et la pâtisserie |  |  |
| Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz |  |  |
| Puissance électrique 7 KW maximum |  |  |
| **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** |  |  |
| • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. |  |  |
| **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 STANDARD:** |  |  |
| **-** Supports 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 |  |  |
| **5** | **FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Dimensions : **800X900**, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs |  |  |
| Caractéristique des bacs : |  |  |
| • Capacité (15+15) L minimum |  |  |
| • Allumage piézoélectrique |  |  |
| • Deux cuve à avec commandes séparées |  |  |
| • Cuve en V |  |  |
| • Température réglable jusqu’au 190°C max |  |  |
| • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle |  |  |
| • Dispositif de foisonnement de l’huile à la partie supérieure |  |  |
| • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum |  |  |
| Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention |  |  |
| • Robinets de vidange d’huile |  |  |
| • Placard avec 2 portes |  |  |
| **6** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série 900 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement à la terre |  |  |
| en acier spécial, |  |  |
| • Puissance : 12 KW minimum |  |  |
| • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d’évacuation supérieure à 15 mm |  |  |
| • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limitateur de température |  |  |
| • Placard avec 2 portes |  |  |
| **7** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. |  |  |
| Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. |  |  |
| Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| 2 Portes ouvrante a la française |  |  |
| Dimensions : 400x1800x900 |  |  |
| avec équipements des accessoires de gaz soit : |  |  |
| Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d’arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. |  |  |
| Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d’arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement |  |  |
| **8** | **HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Description de la hotte |  |  |
| • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum |  |  |
| • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales |  |  |
| • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. |  |  |
| • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte |  |  |
| • Système d’éclairage de la hotte d’extraction |  |  |
| Description de Caisse d’extraction : |  |  |
| • Installation sur la terrasse ou à l’extérieur ; |  |  |
| • Fabrication en tôle galvanisée ; |  |  |
| • Isolation thermo-acoustique ; |  |  |
| • Ouvertures latérales interchangeables ; |  |  |
| • Protection par disjoncteur ; |  |  |
| • Commande à doubles vitesses ; |  |  |
| Accessoires nécessaires par hotte : |  |  |
| - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm |  |  |
| - Coudes, couronnes de fixation nécessaires |  |  |
| - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds |  |  |
| Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes. |  |  |
| Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. |  |  |
| Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art |  |  |
| Dimensions minimales de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm |  |  |
| Caisson d’extraction adapté aux dimensions de la hotte |  |  |
| Nombre de filtres adaptés aux dimensions de la hotte |  |  |
| Eclairage adapté aux dimensions de la hotte |  |  |
| **9** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum |  |  |
| • Puissance : 3 Kw minimum, réglable |  |  |
| • plafond amovible, |  |  |
| • descente manuelle |  |  |
| • Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |  |  |
| **10** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| • Longueur du tube de plongée : 500mm minimum |  |  |
| • avec variateur de vitesse |  |  |
| • Puissance : 650 W minimum |  |  |
| • Vitesse 2000 tr/min minimum |  |  |
| • Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
| **11** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **CARACTERISTIQUES** |  |  |
| 05 Niveaux GN 1/1 minimum |  |  |
| Construction en acier inox. |  |  |
| •Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. |  |  |
| •Commandes électronique |  |  |
| •Système d’évacuation rapide de l’humidité |  |  |
| •Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). |  |  |
| •Éclairage de la chambre de cuisson. |  |  |
| •Refroidissement rapide à porte ouverte |  |  |
| •Puissance électrique 7 KW minimum |  |  |
| •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz |  |  |
| MODES DE CUISSON |  |  |
| •Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours

| **Items N°** | **Désignations** | | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | | **U** | **3** |  | |  |
| **2** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm** | | **U** | **5** |  | |  |
| **3** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X 400 mm** | | **U** | **2** |  | |  |
| **4** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **5** | **FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD** | | **U** | **1** |  | |  |
| **6** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** | | **U** | **1** |  | |  |
| **7** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **8** | **HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **9** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **10** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **11** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | | **U** | **1** |  | |  |
|  | | **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  | | |
|  | | **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  | | |
|  | | **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 2 : équipements frigorifiques

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1.** | **ARMOIRE PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L** |  |  |
|  |  |  |
| **Marque :** |  |  |
|  |  |  |
| **Référence** |  |  |
|  |  |  |
| -          Température d’utilisation : -18-20° C |  |  |
|  |  |  |
| -          Capacité : 700 L |  |  |
|  |  |  |
| -          Une porte |  |  |
|  |  |  |
| -          Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |  |  |
|  |  |  |
| -          Poignée non débordante, |  |  |
|  |  |  |
| -          Affichage de la température à l'extérieur, |  |  |
|  |  |  |
| -          arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
| -          Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |  |  |
|  |  |  |
| -          Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
| -          Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
| -          Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |  |  |
|  |  |  |
| -          Voyant de mise sous tension |  |  |
|  |  |  |
| -          Régulation électronique |  |  |
|  |  |  |
| -          Evaporateur Froid ventile |  |  |
|  |  |  |
| -          Evaporation automatique des eaux de dégivrage |  |  |
|  |  |  |
| -          Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |  |  |
|  |  |  |
| -          Groupe Compresseur hermétique tropicalisé |  |  |
|  |  |  |
| -          Puissance groupe compresseur : 600 W minimum |  |  |
|  |  |  |
| -          Alimentation monophasée : 220 V - 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
| **livrée avec :** |  |  |
|  |  |  |
| -          20 paires de glissières 60\*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum |  |  |
|  |  |  |
| -          20 grilles inox 600x400 |  |  |
| **2.** | **ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| -          Température d’utilisation : 0 + 8° C |  |  |
|  |  |  |
| -          Capacité : 700 L |  |  |
|  |  |  |
| -          Une porte |  |  |
|  |  |  |
| -          Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |  |  |
|  |  |  |
| -          Poignée non débordante, |  |  |
|  |  |  |
| -          Affichage de la température à l'extérieur, |  |  |
|  |  |  |
| -          arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
| -          Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |  |  |
|  |  |  |
| -          Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
| -          Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
| -          Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |  |  |
|  |  |  |
| -          Voyant de mise sous tension |  |  |
|  |  |  |
| -          Régulation électronique |  |  |
|  |  |  |
| -          Evaporation automatique des eaux de dégivrage |  |  |
|  |  |  |
| -          Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |  |  |
|  |  |  |
| -          Groupe Compresseur hermétique tropicalisé |  |  |
|  |  |  |
| -          Puissance groupe compresseur : 375 W minimum |  |  |
|  |  |  |
| -          Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
| **livrée avec :** |  |  |
|  |  |  |
| -          20 paires de glissières 60\*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum |  |  |
|  |  |  |
| -          20 grilles inox 600x400 |  |  |
| 3. | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •      Température de -2+8 C° |  |  |
|  |  |  |
| •      Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 |  |  |
|  |  |  |
| •      Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur |  |  |
|  |  |  |
| •      Dégivrage automatique de l'évaporateur |  |  |
|  |  |  |
| •      Evaporation automatique du condensat |  |  |
|  |  |  |
| •      Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) |  |  |
|  |  |  |
| •      Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum. |  |  |
|  |  |  |
| •      **Nombre de portes demandées : 04 portes** |  |  |
|  |  |  |
| •      4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. |  |  |
|  |  |  |
| •      4 pieds en inox réglables. |  |  |
|  |  |  |
| •      Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). |  |  |
|  |  |  |
| •      Portes avec poignée ergonomique réversibles |  |  |
|  |  |  |
| •      fermeture par joint magnétique "à pression" |  |  |
|  |  |  |
| •      Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, |  |  |
|  |  |  |
| •      Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating". |  |  |
|  |  |  |
| •      Alimentation électrique 220 V – 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
| •      Puissance électrique : 360 w minimum |  |  |
| **4** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
|       Température de -18-20°C |  |  |
|  |  |  |
|       capacité 700 L |  |  |
|  |  |  |
|       Porte GN 2/1 |  |  |
|  |  |  |
|       Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |  |  |
|  |  |  |
|       Poignée non débordante, |  |  |
|  |  |  |
|       Affichage de la température à l'extérieur, |  |  |
|  |  |  |
|       arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
|       Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |  |  |
|  |  |  |
|       Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
|       Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
|       Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |  |  |
|  |  |  |
|       Voyant de mise sous tension |  |  |
|  |  |  |
|       Régulation électronique |  |  |
|  |  |  |
|       Groupe compresseur tropicalisé |  |  |
|  |  |  |
|       Evaporation automatique des eaux de dégivrage |  |  |
|  |  |  |
|       Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |  |  |
|  |  |  |
|       Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
|       Puissance groupe compresseur : 600 W minimum |  |  |
|  |  |  |
| Livrée avec : |  |  |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
|          Température de -2°+8° C |  |  |
|  |  |  |
|          Capacité : 700 L - GN 2/1 |  |  |
|  |  |  |
|          Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |  |  |
|  |  |  |
|          Poignée non débordante, |  |  |
|  |  |  |
|          Affichage de la température à l'extérieur, |  |  |
|  |  |  |
|          arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
|          Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |  |  |
|  |  |  |
|          Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
|          Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |  |  |
|  |  |  |
|          Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |  |  |
|  |  |  |
|          Voyant de mise sous tension |  |  |
|  |  |  |
|          Régulation électronique |  |  |
|  |  |  |
|          Groupe compresseur tropicalisé |  |  |
|  |  |  |
|          Evaporation automatique des eaux de dégivrage |  |  |
|  |  |  |
|          Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |  |  |
|  |  |  |
|          Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
|          Puissance groupe compresseur : 375 W minimum |  |  |
|  |  |  |
| livrée avec : |  |  |
| ~~~~ 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **ARMOIRE PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L** | **U** | **1** |  |  |
| **2** | **ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L** | **U** | **1** |  |  |
| **3** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE** | **U** | **2** |  |  |
| **4** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | **U** | **1** |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** | **U** | **1** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
|  |  |  |
| •        Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum |  |  |
|  |  |  |
| •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé |  |  |
|  |  |  |
| •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli |  |  |
|  |  |  |
| •        Ceinture haute de 90mm |  |  |
|  |  |  |
| •        4 roulettes dont 2 avec freins |  |  |
|  |  |  |
| En dessous : |  |  |
|  |  |  |
| •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 |  |  |
|  |  |  |
| •        une étagère basse |  |  |
| **2** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        en acier inox, portes coulissantes |  |  |
|  |  |  |
| •        Dimensions L :1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % |  |  |
|  |  |  |
| •        sur roulettes |  |  |
| **3** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        **Avec 2 étagères en soubassement** |  |  |
|  |  |  |
| •        **Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
|  |  |  |
| •        **Hauteur : 750 mm** |  |  |
|  |  |  |
| •        **Capacité de charge du chariot roulant : 100 Kg Minimum** |  |  |
| **4** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        Commande à genou |  |  |
|  |  |  |
| •        Clapet anti retour dosseret avant et arrière |  |  |
|  |  |  |
| •        Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces |  |  |
|  |  |  |
| •        Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé |  |  |
|  |  |  |
| •        Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide |  |  |
|  |  |  |
| •        Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Fixe équipé de : |  |  |
|  |  |  |
| •        une lance de 15 m |  |  |
|  |  |  |
| •        Enrouleur |  |  |
|  |  |  |
| •        un pistolet antichoc |  |  |
|  |  |  |
| •        Distributeur de produit |  |  |
|  |  |  |
| •        panier pour bidon de 5 litres et sélecteur |  |  |
| 6 | **ECHELLE EN INOX 5 niveaux** |  |  |
| en acier inox AISI 304 |  |  |
| épaisseur mini 15/10 |  |  |
| Espace inter-niveaux tous les 150 mm |  |  |
| Dimensions ± 10 % : 1000X500, hauteur : 1800 mm |  |  |
| 5 niveaux |  |  |
| 7 | **Echelle pâtissière avec plan de travail** |  |  |
| **•** Adapter pour des grilles, plaques inox, tôle bleue |  |  |
| de 60 x 40 cm |  |  |
| • En inox 18/10 |  |  |
| • 8 glissières mini |  |  |
| • Plan de travail |  |  |
| • Entrée 400 ou 600 |  |  |
| • 4 roues polyamide à chape inox dont 2 roues avec freins |  |  |
| • Espace entre les glissières : 86 mm |  |  |
| • Butée d'arrêt : 22 mm à chaque glissière |  |  |
| • Soudures TIG |  |  |
| **8** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **•** Tout inox AISI 304 |  |  |
| • épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| • Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm |  |  |
| • 2 bacs de 400x400 mm 250 mm profondeur +/- 10% |  |  |
| • Dosseret arrière |  |  |
| •        Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés |  |  |
| •        Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets |  |  |
| •        Habillage inox cache bacs sur les 3 faces |  |  |
| •        Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou |  |  |
| •        Bande surverse crépine en laiton |  |  |
| •        Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 |  |  |
| •        Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox |  |  |
| •        Piètement en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| •        Etagère basse |  |  |
| Vérins de mise à niveau en ABS |  |  |
| **9** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR SANS ETAGERE BASSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
|  |  |  |
| •        Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm |  |  |
|  |  |  |
| •        2 bacs de 400x400 mm min et profondeur 400 mm +/-10% |  |  |
|  |  |  |
| •        Dosseret arrière |  |  |
|  |  |  |
| •        Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés |  |  |
|  |  |  |
| •        Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets |  |  |
|  |  |  |
| •        Habillage inox cache bacs sur les 3 faces |  |  |
|  |  |  |
| •        Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou |  |  |
|  |  |  |
| •        Bande surverse crépine en laiton |  |  |
|  |  |  |
| •        Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 |  |  |
|  |  |  |
| •        Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox |  |  |
|  |  |  |
| •        Piètement en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
|  |  |  |
| •        Vérins de mise à niveau en ABS |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **10** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum |  |  |
|  |  |  |
| •        3 niveaux 875X546X845 mm |  |  |
|  |  |  |
| 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants |  |  |
| **11** | **ETAGERE EN INOX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        en acier inox |  |  |
|  |  |  |
| •        Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % |  |  |
|  |  |  |
| •        5 niveaux |  |  |
| **12** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        Sur pied inox AISI 304, |  |  |
|  |  |  |
| •        Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, |  |  |
|  |  |  |
| Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** | **U** | **10** |  |  |
| **2** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** | **U** | **4** |  |  |
| **3** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** | **U** | **2** |  |  |
| **4** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** | **U** | **2** |  |  |
| **5** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** | **U** | **2** |  |  |
| **6** | **ECHELLE EN INOX 5 niveaux** | **U** | **2** |  |  |
| **7** | **Echelle pâtissière avec plan de travail** | **U** | **4** |  |  |
| **8** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** | **U** | **2** |  |  |
| **9** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR SANS ETAGERE BASSE** | **U** | **1** |  |  |
| **10** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** | **U** | **1** |  |  |
| **11** | **ETAGERE EN INOX** | **U** | **2** |  |  |
| **12** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** | **U** | **1** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre** |  |  |
| **2** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
|          Débit minimum : 280g/mm, |  |  |
|  |  |  |
|          Puissance minimale : 50 watts, |  |  |
|  |  |  |
|          Alimentation : 220 volts-50 Hz- |  |  |
|  |  |  |
|          Godet 700 ml |  |  |
|  |  |  |
|          Piston Inox |  |  |
|  |  |  |
| **Livré avec** |  |  |
|  |  |  |
|          2 buses |  |  |
|  |  |  |
|          1 jet rond R4 |  |  |
|  |  |  |
|          1 jet plat |  |  |
| **3** | **BALANCE ELECTRONIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| •        portée de 10 KG |  |  |
|  |  |  |
| •        précision à 2 grammes |  |  |
|  |  |  |
| •        fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz |  |  |
| **4** | **Batteur mélangeur** |  |  |
|          Capacité bol :5 litres mini |  |  |
|          Puissance : 500 watts mini |  |  |
|          Alimentation : 220 - 240 volts – 50 hz |  |  |
| Livré avec |  |  |
|          Crochet plat |  |  |
|          Cuve inox |  |  |
|          Fouet |  |  |
|          Palette |  |  |
|          Spatule |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **Pétrin à spirale** |  |  |
|  |  |  |
|          pour préparer toute sorte de pâtes |  |  |
|          Puissance : 350 W mini |  |  |
|          Capacité de pétrissage mini : 4 kg de pâte ou 3 kg de farine |  |  |
|          Capacité cuve : 5 litre |  |  |
|  |  |  |
| Livré avec : Crochet pétrisseur |  |  |
| 6 | **BLENDER ELECTRIQUE** |  |  |
|  |  |  |
| • vec variateur de vitesse |  |  |
| • vitesse max 11000 tpm mini |  |  |
| • Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
| 7 | **PRESSE AGRUME CUVE** |  |  |
|  |  |  |
| • en acier chromé avec levier |  |  |
| • Alimentation : 220 V - 50 Hz |  |  |
| • Production de 10 litres/heure mini. |  |  |
| **8** | **BALANCE PESE CARCASSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Portée : 300 Kg. |  |  |
| Cadran affichage électronique |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| Plateau |  |  |
| crochet de pesage. |  |  |
| **9** | **Collecteur HACCP** |  |  |
| 1.      à couvercle |  |  |
| 2.      avec bac en plastique 150 litres |  |  |
| 10 | **Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines** |  |  |
| 11 | **Cadre à opéra inox** |  |  |
| Dimensions ±10%: 570X370X45 mm |  |  |
| avec barres de séparation, |  |  |
| 2 sur la largeur et 1 sur la longueur |  |  |
| 12 | **Caisse à génoise** |  |  |
| en fer blanc |  |  |
| Dimensions ±10% : 400X300X35 mm |  |  |
| 13 | **Calotte inox** |  |  |
| Ø 320 mm ± 10 % |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| 14 | **Canneleurs inox, droitier** |  |  |
| 15 | **Canneleurs inox, gaucher** |  |  |
| 16 | **Cercle à entremets** |  |  |
| en inox |  |  |
| Ø de 80 mm ±10% |  |  |
| hauteur de 45 mm ±10% |  |  |
| 17 | **Cercle à tarte Ø de 240 mm ±10%** |  |  |
| en fer blanc |  |  |
| Ø de 240 mm ±10% |  |  |
| hauteur de 20 mm ±10% |  |  |
| 18 | **Cercle à tarte Ø de 80 mm ±10%** |  |  |
| Ø de 80 mm |  |  |
| en fer blanc |  |  |
| hauteur de 20 mm |  |  |
| 19 | **Cercle à vacherin** |  |  |
| en inox |  |  |
| Ø de 80 mm ±10% |  |  |
| hauteur de 45 mm ±10% |  |  |
| 20 | **Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine** |  |  |
| 21 | **Cône en inox pour croquembouche** |  |  |
| Ø 275 mm ±10% |  |  |
| hauteur de 450 mm ±10% |  |  |
| 22 | **Corn plastique fort 150X100 mm ±10%** |  |  |
| 23 | **Coupe tout inox 130X120 mm ±10%** |  |  |
| 24 | **Couteau à génoise** |  |  |
| 25 | **COUTEAU DE CUISINE** |  |  |
| largeur 15 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| 26 | **COUTEAU D'OFFICE** |  |  |
| Largeur 7 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| 27 | **Darriole inox Ø de 55 mm ±10%** |  |  |
| 28 | **Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox** |  |  |
| 29 | **DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM** |  |  |
| 30 | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm** |  |  |
| 31 | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm** |  |  |
| 32 | **Douilles en polycarbonate 24 tailles mini** |  |  |
| 33 | Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm ±10% |  |  |
| 34 | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9 mini |  |  |
| 35 | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm ±10% |  |  |
| 36 | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm ±10% |  |  |
| 37 | ENTONNOIR |  |  |
| - En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| - 2 diamètres de sortie minimum |  |  |
| - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout |  |  |
| - Support d’entonnoir |  |  |
| 38 | FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| 39 | Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm ±10% de GN 1/1 + 2 traverses |  |  |
| 40 | Jeu de 6 casseroles en inox Diamètres : 14, 16, 18, 20 ,24 et 28 cm |  |  |
| 41 | MESURE LITRE Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl mini |  |  |
| 42 | MilassonØ de 22 Cm ± 10 % |  |  |
| 43 | Moule chocolats |  |  |
| en forme de petits œufs |  |  |
| 44 | Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 10 % |  |  |
| 45 | Moule à cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm |  |  |
| 46 | Moule à charlotte |  |  |
| 47 | Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm ±10% |  |  |
| 48 | Moule à petit four dôme à côtes |  |  |
| 49 | Moule à petit four tartelette ronde cannelé en fer blanc Ø 45 mm ±10% |  |  |
| 50 | Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ±10% |  |  |
| Dimension empreinte : 3,8 x 2,5 x ht 1,5 cm ±10% |  |  |
| Nombre d'empreintes : 18 mini |  |  |
| 51 | **OUVRE BOITE** |  |  |
| Tête porte-couteau facilement amovible |  |  |
| Convient pour tous types de boîtes, |  |  |
| Tête et poignée en matériau composite. |  |  |
| Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé |  |  |
| 52 | **PASSOIRE CONIQUE** |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| 53 | Pelle aluminium longueur de 210 mm mini contenance de 18 centilitres mini |  |  |
| 54 | Pince pâte de 100 mm ±10% en inox |  |  |
| 55 | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm |  |  |
| 56 | PLANCHE A DECOUPER en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| 57 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1 |  |  |
| 58 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm |  |  |
| 59 | Racle tout nylon 120X95 mm ±10% |  |  |
| 60 | RAPE A MUSCADE En acier inoxydable |  |  |
| 61 | Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 10 % |  |  |
| 62 | Rouleau pic-vite en polyamide |  |  |
| 63 | Roulette à pâte de 100 mm en inox |  |  |
| 64 | Saupoudreuse à couvercle perforé |  |  |
| en acier inoxydable. |  |  |
| Couvercle à baïonnette. |  |  |
| Contenance : 0,25 litre mini |  |  |
| SAUPOUDREUSE |  |  |
| 65 | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm ±10% et une hauteur de 15 mm ±10% |  |  |
| 66 | Silpat tapis 600x400 mm ,adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° ±10% |  |  |
| 67 | SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX |  |  |
| Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| 68 | Spatule flexible de 180 mm mini |  |  |
| 69 | Spatule flexible inox de 300 mm ±10% |  |  |
| 70 | Tamis tout inox |  |  |
| Ø de 350 ± 10 % |  |  |
| N° de maille : 20 |  |  |
| 71 | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ±10% |  |  |
| 72 | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm ±10% |  |  |
| 73 | Thermomètre confiseur |  |  |
| 74 | Thermos Capacité : 1 litre minimum En inox |  |  |
| **75** | **Araignée acier inoxydable** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Ø de 110 à 140 mm |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **76** | **Boîte à épices** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| **77** | **Carafe à eau base carrée** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Capacité : 1 litre |  |  |
| **78** | **Coupe Oeufs en rondelles minimum** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **79** | **Coupe tout** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| **80** | **Couteau à désosser** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Largeur : 13 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée |  |  |
| **81** | **Couteau à poisson** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Lame en acier inoxydable |  |  |
| **82** | **Couteau batte** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Manche en POM |  |  |
| **83** | **Couteau de cuisine** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| largeur 15 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| **84** | **Couteau d'office** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Largeur 7 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| **85** | **Entonnoir** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| - En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| - Support d’entonnoir |  |  |
| **86** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **87** | **Fourchette 2 dents** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Longueur de 270mm minimum ± 10 % |  |  |
| **88** | **Mesure litre** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. |  |  |
| Contenance: 100 cl |  |  |
| **89** | **Ouvre boîte** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Tête porte-couteau facilement amovible |  |  |
| Convient pour tous types de boîtes, |  |  |
| Tête et poignée en matériau composite. |  |  |
| Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé |  |  |
| **90** | **Passoire conique** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **91** | **Planche à découper** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| en polyéthylène 500 haute densité |  |  |
| - Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **92** | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| **93** | **Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| **94** | **Racle tout nylon 120X95 mm** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| **95** | **Racloir à billot** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| **96** | **Râpe à muscade** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| **97** | **Scie à viande** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| longueur 180mm minimum |  |  |
| **98** | **Bouilloire en inox** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| capacité : 4 l minimum |  |  |
| **99** | **Brosse en inox** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Manche en bois |  |  |
| **100** | **Ecailleur à poisson** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| **101** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **102** | **Fusil mèche ronde** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Longueur Mèche de 30 cm minimum |  |  |
| Manche noir |  |  |
| mèche ronde |  |  |
| **103** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **104** | **Mandoline** |  |  |
| **Marque : - Réf** : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **105** | **Moulin à légumes** |  |  |
| **Marque : - Réf** |  |  |
| Fournis avec 3 grilles |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **106** | **Seau plastique** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| matière PP |  |  |
| Avec couvercle |  |  |
| qualité alimentaire, |  |  |
| forme cylindrique |  |  |
| coloris : Blanc pour corps et couvercles |  |  |
| Avec anse |  |  |
| Capacités 10 L minimum |  |  |
| **107** | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **108** | **SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **109** | **POELE INOX 36** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **110** | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **111** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **112** | **POELE OVALE A POISSON diam 36** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **113** | **POELON A SUCRE EN CUIVRE** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **114** | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **115** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **116** | **SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **117** | **SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **118** | **FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **119** | **Poissonnière inox 'Standard' 60 cm fond induction avec anses et couvercle** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **120** | **Turbotière 50 x 40 cm en aluminium avec couvercle** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **121** | **Plaque à pâtisserie** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **122** | **Rouleau à pâtisserie** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |
| **123** | **Cuillère à lever les légumes** |  |  |
| **Marque : - Réf :** |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre** | **U** | **4** |  |  |
| **2** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE** | **U** | **2** |  |  |
| **3** | **BALANCE ELECTRONIQUE** | **U** | **2** |  |  |
| **4** | **Batteur mélangeur** | **U** | **4** |  |  |
| **5** | **Pétrin à spirale** | **U** | **1** |  |  |
| **6** | **BLENDER ELECTRIQUE** | **U** | **2** |  |  |
| **7** | **PRESSE AGRUME CUVE** | **U** | **3** |  |  |
| **8** | **BALANCE PESE CARCASSE** | **U** | **1** |  |  |
| **9** | **Collecteur HACCP** | **U** | **4** |  |  |
| 10 | **Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines** | **U** | 20 |  |  |
| 11 | **Cadre à opéra inox** | **U** | 6 |  |  |
| 12 | **Caisse à génoise** | **U** | 6 |  |  |
| 13 | **Calotte inox** | **U** | 6 |  |  |
| 14 | **Canneleurs inox, droitier** | **U** | 10 |  |  |
| 15 | **Canneleurs inox, gaucher** | **U** | 10 |  |  |
| 16 | **Cercle à entremets** | **U** | 10 |  |  |
| 17 | **Cercle à tarte Ø de 240 mm ±10%** | **U** | 10 |  |  |
| 18 | **Cercle à tarte Ø de 80 mm ±10%** | **U** | 10 |  |  |
| 19 | **Cercle à vacherin** | **U** | 10 |  |  |
| 20 | **Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine** | **U** | 2 |  |  |
| 21 | **Cône en inox pour croquembouche** | **U** | 10 |  |  |
| 22 | **Corn plastique fort 150X100 mm ±10%** | **U** | 10 |  |  |
| 23 | **Coupe tout inox 130X120 mm ±10%** | **U** | 10 |  |  |
| 24 | **Couteau à génoise** | **U** | 10 |  |  |
| 25 | **COUTEAU DE CUISINE** | **U** | 2 |  |  |
| 26 | **COUTEAU D'OFFICE** | **U** | 20 |  |  |
| 27 | **Darriole inox Ø de 55 mm ±10%** | **U** | 10 |  |  |
| 28 | **Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox** | **U** | 1 |  |  |
| 29 | **DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM** | **U** | 1 |  |  |
| 30 | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm** | **U** | 10 |  |  |
| 31 | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm** | **U** | 10 |  |  |
| 32 | **Douilles en polycarbonate 24 tailles mini** | **U** | 10 |  |  |
| 33 | Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm ±10% | **U** | 10 |  |  |
| 34 | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9 mini | **U** | 10 |  |  |
| 35 | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm ±10% | **U** | 10 |  |  |
| 36 | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm ±10% | **U** | 10 |  |  |
| 37 | ENTONNOIR | **U** | 2 |  |  |
| 38 | FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM En acier inoxydable 18/10 | **U** | 10 |  |  |
| 39 | Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm ±10% de GN 1/1 + 2 traverses | **U** | 10 |  |  |
| 40 | Jeu de 6 casseroles en inox Diamètres : 14, 16, 18, 20 ,24 et 28 cm | **U** | 4 |  |  |
| 41 | MESURE LITRE Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl mini | **U** | 4 |  |  |
| 42 | MilassonØ de 22 Cm ± 10 % | **U** | 2 |  |  |
| 43 | Moule chocolats en forme de petits œufs | **U** | 2 |  |  |
| 44 | Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 10 % | **U** | 4 |  |  |
| 45 | Moule à cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm | **U** | 4 |  |  |
| 46 | Moule à charlotte | **U** | 4 |  |  |
| 47 | Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm ±10% | **U** | 50 |  |  |
| 48 | Moule à petit four dôme à côtes | **U** | 50 |  |  |
| 49 | Moule à petit four tartelette ronde cannelé en fer blanc Ø 45 mm ±10% | **U** | 50 |  |  |
| 50 | Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ±10% | **U** | 4 |  |  |
| 51 | **OUVRE BOITE** | **U** | 2 |  |  |
| 52 | **PASSOIRE CONIQUE** | **U** | 2 |  |  |
| 53 | Pelle aluminium longueur de 210 mm mini contenance de 18 centilitres mini | **U** | 2 |  |  |
| 54 | Pince pâte de 100 mm ±10% en inox | **U** | 4 |  |  |
| 55 | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | **U** | 10 |  |  |
| 56 | PLANCHE A DECOUPER en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | 4 |  |  |
| 57 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1 | **U** | 10 |  |  |
| 58 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm | **U** | 10 |  |  |
| 59 | Racle tout nylon 120X95 mm ±10% | **U** | 10 |  |  |
| 60 | RAPE A MUSCADE En acier inoxydable | **U** | 2 |  |  |
| 61 | Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 10 % | **U** | 10 |  |  |
| 62 | Rouleau pic-vite en polyamide | **U** | 4 |  |  |
| 63 | Roulette à pâte de 100 mm en inox | **U** | 10 |  |  |
| 64 | Saupoudreuse à couvercle perforé | **U** | 10 |  |  |
| 65 | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm ±10% et une hauteur de 15 mm ±10% | **U** | 6 |  |  |
| 66 | Silpat tapis 600x400 mm ,adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° ±10% | **U** | 6 |  |  |
| 67 | SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX | **U** | 4 |  |  |
| 68 | Spatule flexible de 180 mm mini | **U** | 10 |  |  |
| 69 | Spatule flexible inox de 300 mm ±10% | **U** | 10 |  |  |
| 70 | Tamis tout inox | **U** | 6 |  |  |
| 71 | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ±10% | **U** | 20 |  |  |
| 72 | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm ±10% | **U** | 20 |  |  |
| 73 | Thermomètre confiseur | **U** | 20 |  |  |
| 74 | Thermos Capacité : 1 litre minimum En inox | **U** | 20 |  |  |
| 75 | **Araignée acier inoxydable** | **U** | 4 |  |  |
| 76 | **Boîte à épices** | **U** | 4 |  |  |
| 77 | **Carafe à eau base carrée** | **U** | 4 |  |  |
| 78 | **Coupe Oeufs en rondelles minimum** | **U** | 2 |  |  |
| 79 | **Coupe tout** | **U** | 2 |  |  |
| 80 | **Couteau à désosser** | **U** | 2 |  |  |
| 81 | **Couteau à poisson** | **U** | 2 |  |  |
| 82 | **Couteau batte** | **U** | 2 |  |  |
| 83 | **Couteau de cuisine** | **U** | 4 |  |  |
| 84 | **Couteau d'office** | **U** | 20 |  |  |
| 85 | **Entonnoir** | **U** | 2 |  |  |
| 86 | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** | **U** | 4 |  |  |
| 87 | **Fourchette 2 dents** | **U** | 2 |  |  |
| 88 | **Mesure litre** | **U** | 2 |  |  |
| 89 | **Ouvre boîte** | **U** | 1 |  |  |
| 90 | **Passoire conique** | **U** | 2 |  |  |
| 91 | **Planche à découper** | **U** | 8 |  |  |
| 92 | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** | **U** | 2 |  |  |
| 93 | **Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %** | **U** | 2 |  |  |
| 94 | **Racle tout nylon 120X95 mm** | **U** | 4 |  |  |
| 95 | **Racloir à billot** | **U** | 1 |  |  |
| 96 | **Râpe à muscade** | **U** | 3 |  |  |
| 97 | **Scie à viande** | **U** | 1 |  |  |
| 98 | **Bouilloire en inox** | **U** | 2 |  |  |
| 99 | **Brosse en inox** | **U** | 2 |  |  |
| 100 | **Ecailleur à poisson** | **U** | 2 |  |  |
| 101 | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** | **U** | 4 |  |  |
| 102 | **Fusil mèche ronde** | **U** | 2 |  |  |
| 103 | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** | **U** | 6 |  |  |
| 104 | **Mandoline** | **U** | 1 |  |  |
| 105 | **Moulin à légumes** | **U** | 1 |  |  |
| 106 | **Seau plastique** | **U** | 4 |  |  |
| 107 | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28** | **U** | 1 |  |  |
| 108 | **SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32** | **U** | 1 |  |  |
| 109 | **POELE INOX 36** | **U** | 1 |  |  |
| 110 | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26** | **U** | 1 |  |  |
| 111 | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30** | **U** | 10 |  |  |
| 112 | **POELE OVALE A POISSON diam 36** | **U** | 2 |  |  |
| 113 | **POELON A SUCRE EN CUIVRE** | **U** | 1 |  |  |
| 114 | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60** | **U** | 2 |  |  |
| 115 | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM** | **U** | 2 |  |  |
| 116 | **SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35** | **U** | 4 |  |  |
| 117 | **SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36** | **U** | 2 |  |  |
| 118 | **FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE** | **U** | 2 |  |  |
| 119 | **Poissonnière inox 'Standard' 60 cm fond induction avec anses et couvercle** | **U** | 1 |  |  |
| 120 | **Turbotière 50 x 40 cm en aluminium avec couvercle** | **U** | 1 |  |  |
| 121 | **Plaque à pâtisserie** | **U** | 6 |  |  |
| 122 | **Rouleau à pâtisserie** | **U** | 6 |  |  |
| 123 | **Cuillère à lever les légumes** | **U** | 4 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**