

ROYAUME DU MAROC
Maître d'ouvrage : LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A.
Maître d'ouvrage délégué : OFFICE DE LA FORMATION
PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL
==*==*==

AVIS RECTIFICATIF DE L'APPEL D'OFFRES
OUVERT N° 43 / 2023

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail porte à la connaissance du public que des modifications, ci-après, ont été apportées au dossier d'appel d'offres ouvert n° 43/2023, relatif à l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de restaurant
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

1- Des modifications ont été apportées au dossier d'appel d'offres.

2- La date d'ouverture des plis est reportée au **08 Mai 2023 à 10 Heures.**

Le dossier d'appel d'offres rectifié peut être retiré à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca, il peut être également téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma et du site de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

* Les autres termes et conditions restent inchangés.



المملكة المغربية المملكة المغربية
LA FONCIERE CMC S.A صاحب المشروع:
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل: صاحب المشروع مفوض

إعلان تصحيحي لطلب العروض المفتوح

رقم 43/2023

ينهي مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل إلى علم العموم أنه قد أجريت تغييرات على ملف طلب العروض المفتوح رقم 43/2023، لأجل لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ البيداغوجي قطب السياحة الفندقية و المطاعم لفائدة مدينة المهن والكفاءات الدار البيضاء التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصة 1: معدات الطبخ، افرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: معدات الغسيل و الحلويات و الشكولاتة
- الحصة 4: أدوات المغسلة و ادوات غرفة الغسيل
- الحصة 5: ادوات التوزيع، الخدمة الذاتية، أدوات العمل و التخزين و معدات النظافة
- الحصة 6: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

- 1- أجريت تغييرات على طلب العروض المفتوح
- 2- تأجيل تاريخ فتح الاظرفة الى يوم **08 ماي 2023** على الساعة العاشرة صباحا

يمكن سحب ملف طلب العروض المصحح بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : www.marchéspublics.gov.ma . وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: www.ofppt.ma.

- وأن جميع الشروط و المتطلبات الأخرى تبقى بدون تغيير.



ROYAUME DU MAROC
Maître d'ouvrage : LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A.
Maître d'ouvrage délégué : OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 43/2023

Le 27 Avril 2023 à 11 Heures, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, pour le compte de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en maîtrise d'ouvrage déléguée, ayant pour objet **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de restaurant
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

Le dossier d'appel d'offres peut être retiré au service des marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca, il peut être également téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma. Et à partir du site de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- Lot n°1 : Vingt-cinq mille cinq cents Dirhams (25 500.00 DH)
- Lot n°2 : Douze mille cinq cents Dirhams (12 500.00 DH)
- Lot n°3 : Quatorze mille cinq cents Dirhams (14 500.00 DH)
- Lot n°4 : Cinq mille cinq cents Dirhams (5 500.00 DH)
- Lot n°5 : Vingt-trois mille Dirhams (23 000.00 DH)
- Lot n°6 : Vingt-cinq mille Dirhams (25 000.00 DH)

Les estimations des coûts des prestations établies par le Maître d'ouvrage sont fixées à la somme de :


- Lot n°1 : Un million six cent soixante-seize mille huit cent cinquante-neuf Dirhams (1 676 859,00 DH) en TTC
- Lot n°2 : Huit cent deux mille quatre-vingt-trois Dirhams (802 083,00 DH) en TTC
- Lot n°3 : Neuf cent soixante-treize mille six cent quarante-trois Dirhams et quarante centimes (973 643,40 DH) en TTC
- Lot n°4 : Trois cent soixante-douze mille cent quatre-vingt-dix-huit Dirhams (372 198,00 DH) en TTC
- Lot n°5 : Un million cinq cent vingt et un mille neuf cent soixante-cinq Dirhams et dix centimes (1 521 965,10 DH) en TTC
- Lot n°6 : Un million six cent soixante-dix-neuf mille six cent cinquante-quatre Dirhams et soixante-dix-neuf centimes (1 679 654,79 DH) en TTC

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 27, 29 et 31 du Règlement des Marchés de l'OFPPT

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.
- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kaada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°6 du règlement de consultation



المملكة المغربية

صاحب المشروع: LA FONCIERE CMC S.A

صاحب المشروع مفوض: مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

رقم 2023/43

في يوم 27 ابريل 2023 على الساعة الحادية عشرة صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، فتح الأظرفة المتعلقة بطاب عروض الأثمان المفتوح لحساب مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل في إدارة المشاريع بالتفويض ، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ البيداغوجي قطب السياحة الفندقية و المطاعم لفائدة مدينة المهن والكفاءات الدار البيضاء التابعة لمكتب التكوين المهني و إنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصة 1: معدات الطبخ، افرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: معدات الغسيل و الحلويات و الشكولاتة
- الحصة 4: ادوات المغسلة و ادوات غرفة الغسيل
- الحصة 5: ادوات التوزيع، الخدمة الذاتية، أدوات العمل و التخزين و معدات النظافة
- الحصة 6: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة www.marchéspublics.gov.ma وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: www.ofppt.ma

وتبلغ الضمانة المؤقتة

- الحصة 1: خمسة وعشرون ألفاً وخمسمائة (25 500.00) درهم
- الحصة 2: اثنا عشر ألفاً وخمسمائة (12 500.00) درهم
- الحصة 3: أربعة عشر ألفاً وخمسمائة (14 500.00) درهم
- الحصة 4: خمسة آلاف وخمسمائة (5 500.00) درهم
- الحصة 5: ثلاثة وعشرون ألف (23 000.00) درهم
- الحصة 6: خمسة وعشرون ألفاً (25 000.00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: مليون وستمائة وستة وسبعون ألفاً وثمانمائة وتسعة وخمسون درهم (1 676 859,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: ثمانمائة واثنان ألفاً وثلاثة وثمانون درهم (802 083,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: تسعمائة وثلاثة وسبعون ألفاً وستمائة وثلاثة وأربعون درهم و اربعون سنتيما (973 643,40) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4 : ثلاثمائة واثنان وسبعون ألفاً ومائة وثمانية وتسعون درهم (372 198,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: مليون وخمسمائة وواحد وعشرون ألفاً وتسعمائة وخمسة وستون درهم و عشر سنتيمات (1 521 965,10) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 6: مليون وستمائة وتسعة وسبعون ألفاً وستمائة وأربعة وخمسون درهم و تسعة وسبعون سنتيما (1 679 654,79) مع احتساب جميع الرسوم

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات المواد 27، 29 و 31 من نظام الصفقات الخاص بمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل.

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أطرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق 50 BO والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.
- إما أن يتم إرسالها إلكترونياً وفقاً لأحكام قرار وزارة الاقتصاد والمالية رقم 14-20 بتاريخ 8 ذي القعدة 1435 (4 سبتمبر 2014) المتعلق بإزالة الطابع المادي لإجراءات المشتريات العامة.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 6 من نظام الإستشارة

ROYAUME DU MAROC

MAITRE D'OUVRAGE

SOCIETE FONCIERE CMC S.A.

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

Dossier d'Appel d'offres

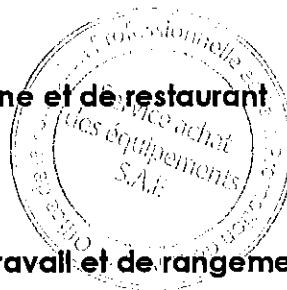
Ouvert sur offres de prix

N° 43 / 2023

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de restaurant
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant



5

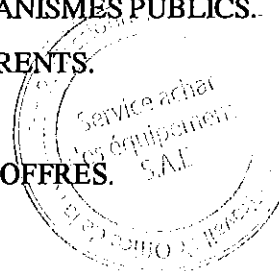
**REGLEMENT DE LA CONSULTATION
(R. C.)**



5

SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
ARTICLE 4	: DEFINITIONS
ARTICLE 5	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 6	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 7	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS..
ARTICLE 8	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 9	: OFFRE VARIANTE.
ARTICLE 10	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 11	: INFORMATION DES CONCURRENTS.
ARTICLE 12	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 13	: REPARTITION EN LOT.
ARTICLE 14	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 15	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 16	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 17	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.
ARTICLE 18	: LANGUE DE L'OFFRE.
ARTICLE 19	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.
ARTICLE 20	: MONNAIE DE L'OFFRE.
ARTICLE 21	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 22	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS.



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE N°1 : OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet : **Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot N° 2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie**
- **Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**
- **Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage**
- **Lot N° 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant**

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par le règlement des marchés de l'OFPPT. Toute disposition contraire au règlement des marchés de l'OFPPT est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°18 et des autres articles du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°2 : MAITRE D'OUVRAGE

Le maître d'ouvrage du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : la **Société Foncière CMC S.A.**

ARTICLE N°3 : MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Le maître d'ouvrage délégué est l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Outre le lancement et le jugement de la procédure des Appels d'offres, la mission de la maîtrise d'ouvrage déléguée est portée sur :

- Le suivi d'exécution du marché ;
- Les démarches, éventuelles, nécessaires à l'obtention de l'exonération des droits de douanes ;
- La coordination nécessaire pour la préparation des conditions de livraison, d'installation et de réception des équipements ;
- La signature des bons de dépôt et des livraisons conformément aux dispositions prévues par ce marché ;
- La réception provisoire du marché ;
- La réception définitive du marché ;
- La liquidation et le paiement des dossiers de facturation.

L'OFPPT représente la Société Foncière CMC S.A. à l'égard du titulaire de ce marché dans l'exercice des attributions qui lui sont confiés jusqu'à ce que la Société Foncière des CMC ait constaté l'achèvement de sa mission.

ARTICLE N°4 : DEFINITIONS.

Au sens du règlement des marchés de l'OFPPT on entend par :

- 1- **Attributaire** : concurrent dont l'offre a été retenue avant la notification de l'approbation du marché ;
- 2- **Autorité compétente** : l'ordonnateur ou la personne déléguée (sous-ordonnateur) par lui pour approuver le marché ;
- 3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui propose une offre en vue de la conclusion d'un marché ;
- 4- **Groupeement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'OFPPT ;
- 5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

ARTICLE N°5 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées

suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement ;

- c) Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :

- Les personnes en liquidation judiciaire ;
- Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prononcée dans les conditions fixées par l'article n°142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans une même procédure de passation de marchés.

ARTICLE N°6 : JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique. Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le constituent.

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

- a) Une déclaration sur l'honneur, en un exemplaire unique, établie conformément au modèle joint en annexe.
- b) L'original du récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, le cas échéant. En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

N.B : 1- Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements agréés à cet effet par le ministre chargé des finances Marocain (pour les candidats étrangers, ces cautions personnelles et solidaires doivent être avalisées par une banque marocaine).

2- Les pièces a et b ne doivent exprimer aucune restriction ou réserve sous peine d'être rejetées par la commission d'appel d'offres.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

- + Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- + Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 40 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

- a) la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent et ce conformément à l'alinéa a) du paragraphe 2 de l'article n°25 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
- c) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

* La date de production des pièces prévues aux b) et c) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

- d) Le certificat d'immatriculation au registre de commerce pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur ;

Pour, les concurrents non installés au Maroc : l'équivalent des attestations visées aux paragraphes b, c et d ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de la délivrance de tels documents par les administrations ou les organismes compétents de leur pays d'origine ou de provenance, lesdites attestations peuvent être remplacées par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits ou par une déclaration sur l'honneur dûment certifiée par les autorités compétentes du pays d'origine attestant l'impossibilité de produire l'ensemble ou une partie des documents précités.

B - Le dossier technique comprend :

1. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.
2. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'originale délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles. Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation, selon le modèle joint au présent règlement.

ARTICLE N°7 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ETABLISSEMENTS PUBLICS.

Lorsque le concurrent est un établissement public, il doit fournir :

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et en plus des pièces prévues à l'alinéa 1) du I-A de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;

2. S'il est retenu pour être attributaire du marché :

a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation, qui n'est exigée que pour les organismes soumis au régime de la fiscalité, doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;

b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

La date de production des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

ARTICLE N°8 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

7.1 - **Les dossiers administratifs et techniques**, prévus à l'article 5 ci-dessus.

7.2 - **Une offre technique** :

L'offre technique du concurrent doit comprendre les éléments suivants :

Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe : **Lot N°1, Lot N°2, Lot N°3, Lot N°4, Lot N°5 et Lot N°6**, du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références.

Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par **les catalogues/fiches techniques et/ou Documents** relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » afférents aux équipements et /ou fournitures proposées. Le soumissionnaire est tenu de présenter au moment de présentation des offres technique, les fiches techniques du matériel proposés à savoir : Référentiel de certification à jour, fournisseur, labels, normes, compositions des produits,

procès-verbaux d'essais en usine, ou tout autre élément permettant de contrôler la conformité des caractéristiques techniques de chaque article proposé.

Ces catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.

Il est à noter que :

- Pour le cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.
- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigées et ce, pour les fournitures proposées au titre de la solution variante.

7.3 - Une offre financière qui comprend :

a) l'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du marché conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire conformément au modèle joint au présent règlement.

Cet acte d'engagement dûment rempli, et comportant le relevé d'identité bancaire (RIB), est signé par le concurrent ou son représentant habilité, sans qu'un même représentant puisse représenter plus d'un concurrent à la fois pour le même marché.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à l'article 140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

b) le bordereau des prix - détail estimatif prix établis par le Maître d'Ouvrage Délégué et figurant dans le dossier d'appel d'offres.

Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres.

Le bordereau des prix - détail estimatif doivent tenir compte de :

- ✦ La saisie doit se faire par les moyens numériques (non manuscrits).
- ✦ Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- ✦ Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement, et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

7.4 - Le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

ARTICLE N°9 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

La présentation des offres variantes n'implique pas l'obligation pour le soumissionnaire de présenter une offre pour la solution de base initialement prévue.

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées annexé au cahier des prescriptions spéciales.

Les modalités d'examen des offres variantes seront effectuées de la même manière que l'offre technique de base.

Les offres variantes présentées par les concurrents font l'objet d'un pli distinct de l'offre de base éventuellement proposée. Dans ce cas, les pièces du dossier administratif visées à l'alinéa 1) du paragraphe I-A de l'article 5 et de l'article 6 ci-dessus, le dossier technique est valable aussi bien pour la solution de base que pour les offres variantes.

Dans le cas où le concurrent ne présente qu'une offre variante, le pli contenant celle-ci doit être présentée conformément à l'article 13 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 7 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention " offre variante".

ARTICLE N°10 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'OFPPT, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement visé à l'article 7 précité ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;
- f) Le présent règlement de la consultation.

ARTICLE N°11 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au Maître d'Ouvrage Délégué, par courrier porté avec accusé de réception, par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au Maître d'Ouvrage Délégué au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le Maître d'Ouvrage Délégué doit répondre à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue dans le délai prévu ci-dessus.

Tout éclaircissement ou renseignement, fourni par le Maître d'Ouvrage Délégué à un concurrent à la demande de ce dernier, doit être communiqué le même jour et dans les mêmes conditions aux autres concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé le dossier d'appel d'offres et ce par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique. Il est également mis à la disposition de tout autre concurrent dans le portail des marchés publics et communiqué aux membres de la commission d'appel d'offres.

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le Maître d'Ouvrage Délégué doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent.

Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

ARTICLE N°12 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°19 § 7 du règlement des marchés de l'OFPT, exceptionnellement le Maître d'Ouvrage Délégué peut introduire des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe 1-2 de l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPT. Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter du lendemain de la date de la dernière publication de l'avis rectificatif au portail des marchés publics, du site de l'Office le cas échéant et dans le journal paru le deuxième, sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initial.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant compte tenu de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au Maître d'Ouvrage Délégué, par courrier porté avec accusé de réception, par fax confirmé ou par courrier électronique confirmé, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au Maître d'Ouvrage Délégué d'apprécier sa demande de report.

Si le Maître d'Ouvrage Délégué reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du Maître d'Ouvrage Délégué.

Dans ce cas, le report de la date de la séance d'ouverture des plis, ne peut être effectué qu'une seule fois quel que soit le concurrent qui le demande.

ARTICLE N°13 : REPARTITION EN LOTS.

- Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres, est un jugement **par lot**.
- Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.
- Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles.
- Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot.
- Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération. Pour l'attribution, le Maître d'Ouvrage Délégué procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

ARTICLE N°14 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°29 du règlement des marchés de l'OFPPT :

A- Le dossier présenté par chaque concurrent est mis dans un pli fermé portant :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, éventuellement, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;
- L'avertissement que " le pli ne doit être ouvert que par le président de la commission d'appel d'offres lors de la séance publique d'ouverture des plis ".

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

- a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, et le cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.
Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **dossiers administratif et technique** ».
- b) La deuxième enveloppe comprend l'offre financière du soumissionnaire « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **offre financière** ».

c) La troisième enveloppe contient l'offre technique. Elle doit être cachetée et porte de façon apparente la mention « **offre technique** ».

C- Les enveloppes visées aux paragraphes a, b, et c du B ci-dessus indiquent de manière apparente :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, le cas échéant, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;

ARTICLE N°15 : RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dans le bureau du Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) à Casablanca, dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma et à partir du site de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

ARTICLE N°16 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article 31 du règlement des marchés de l'OFPPT, les plis sont, au choix des concurrents :

- Soit déposés, contre récépissé, dans le bureau de la Direction des Approvisionnements et Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route B.O. n° 50 et la Route Nationale 11 Sidi Maârouf – Casablanca - MAROC ;
- Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.
- Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n° 20-14 du 8 kaada 1435 (4 Septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Le délai pour la réception des plis expire à la date et l'heure fixées par l'avis d'appel d'offres pour la séance d'ouverture des plis.

Les plis déposés ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ne sont pas admis.

ARTICLE N°17 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°33 du règlement des marchés de l'OFPPT, les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante-quinze (75) jours, à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Si la commission d'appel d'offres estime ne pas être en mesure d'effectuer son choix pendant le délai prévu ci-dessus, le Maître d'Ouvrage Délégué saisit les concurrents, avant l'expiration de ce délai par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax confirmé ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine et leur propose une prorogation pour un nouveau délai qu'il fixe. Seuls les concurrents ayant donné leur accord par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax ou par tout autres moyens de communication donnant date certaine adressée au Maître d'Ouvrage Délégué, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

ARTICLE N°18 : LANGUE DE L'OFFRE.

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Française. Tout document imprimé fourni par le candidat peut être rédigé en une autre langue dès lors qu'il est accompagné d'une traduction en langue française par une personne/autorité compétente, des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

ARTICLE N°19 : PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.

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 pour l'éducation.

ARTICLE N°20 : MONNAIE DE L'OFFRE.

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l'Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du

Dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

ARTICLE N°21 : DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.

Le soumissionnaire supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.

ARTICLE N°22 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles **36, 38, 39, 40 et 41** du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

Les capacités techniques et financières des concurrents seront appréciées comme suit :

- Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestation de références, conformes aux prescriptions de l'article 6-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2015 et postérieur).

Aussi, il est précisé qu'en cas d'attestation délivrée à un groupement, celle-ci sera appréciée pour la cote part réalisé par le (s) concurrent(s) ou à défaut de renseignement, pour part égale du montant globale de l'attestation.

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

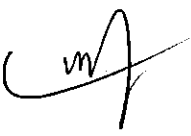


- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'informations, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.
- Les concurrents n'ayant pas présenté les schémas d'agencement et d'installation ainsi que les moyens humains nécessaires seront automatiquement écartés.
- La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

Conformément aux dispositions des articles 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques et leur offre technique y compris catalogues, catalogues, et/ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures » présentés.

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issue de l'examen des dossiers administratifs et techniques, de l'offre technique et de l'offre financière la moins disant par lot.

NB : En application des dispositions de l'article 27 du règlement des marchés l'OFPPPT précité, les corrections des erreurs arithmétiques s'effectueront de la manière suivante :

- En cas de discordance entre les prix unitaires du bordereau des prix et ceux du détail estimatif, les prix du bordereau des prix prévalent ;
- En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

Etabli par : 	Vérifié par le Service des Marchés : 
<p align="center">Le Maître d'Ouvrage Délégué</p>	
<p align="center">Le Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p align="center">  Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdellil AOURAGH </p>	

MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

ACTE D'ENGAGEMENT

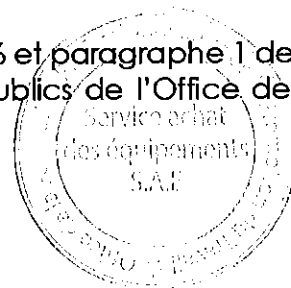
A - Partie réservée à la Foncière CMC S.A

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT :

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

a) 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) :

b) Pour les personnes morales

Je (1), soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société)
Au capital de :
Adresse du siège social de la société.....
Adresse du domicile élu.....
Affiliée à la CNSS sous le n°.....(2) et (3)
Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°..... (2) et (3)
N° de patente.....(2) et (3)
N° d'identification fiscale.....
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2) et (3)

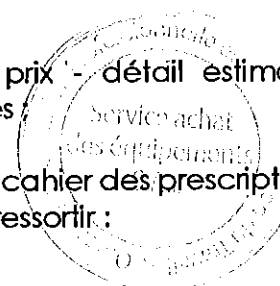
En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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



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

La Société Foncière CMC S.A. se libérera des sommes dues par elle en faisant donner crédit au compte (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à..... (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ;

(3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché : : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT :

Lot N° :



A - Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)
 Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
 Adresse du domicile élu :
 Affilié à la CNSS sous le n° : (1)
 Inscrit au registre du commerce de (Localité) sous le n°
 (1) n° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de

B - Pour les personnes morales

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme juridique
 de la société) au capital de :
 Adresse du siège social de la société adresse du domicile
 élu
 Affiliée à la CNSS sous le n° (1)
 Inscrite au registre du commerce (Localité) sous le n° (1)
 N° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de

 N° d'identification fiscale
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)

- Déclare sur l'honneur :

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

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

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

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

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que Maître d'Ouvrage Délégué a prévues dans ledit cahier ;
- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées au 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.



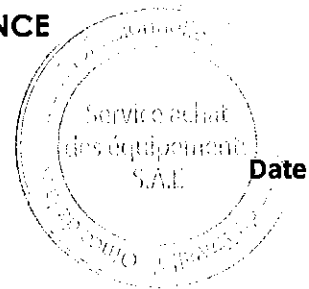
MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

MODELE ATTESTATION DE REFERENCE

Logo Entreprise



ATTESTATION DE REFERENCE

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

A la date du :.....

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

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

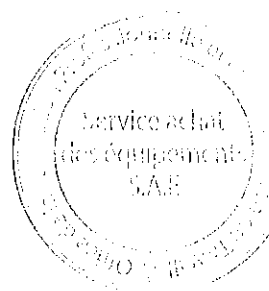
Signature et cachet

Nom et prénom du signataire

Qualité du signataire.

5

H2



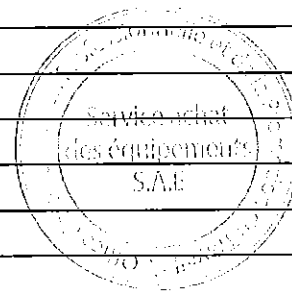
**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

SOMMAIRE

ARTICLE 1	:	OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	:	MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE ET REGLEMENT DE PASSATION APPLICABLE
ARTICLE 3	:	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 4	:	AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 5	:	CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 6	:	NATURE DES PRIX.
ARTICLE 7	:	DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 8	:	FORMALITES DE DOUANES ET DU COMMERCE EXTERIEUR
ARTICLE 9	:	FORMALITES D'EXONERATION DE LA TVA
ARTICLE 10	:	DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 11	:	CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF.
ARTICLE 12	:	LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 13	:	MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 14	:	MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 15	:	FORMATION
ARTICLE 16	:	RECEPTIONS PROVISoire ET DEFINITIVE.
ARTICLE 17	:	MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 18	:	MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 19	:	UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 20	:	BREVETS.
ARTICLE 21	:	SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 22	:	DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 23	:	VALIDITE DU MARCHE.
ARTICLE 24	:	DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
ARTICLE 25	:	GARANTIE.
ARTICLE 26	:	RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 27	:	DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 28	:	RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 29	:	ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 30	:	REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 31	:	NANTISSEMENT.
ARTICLE 32	:	RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 33	:	MESURES COERCITIVES



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2023.

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, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

Entre les soussignés :

LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A. ou son délégué, représentée par son Directeur Général
Mme Loubna TRICHA,

D'une part

Et,

La Société :

- Titulaire du compte bancaire (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à (localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société :
- Adresse du domicile élu :
- Affiliée à la CNSS sous le n° :
- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :
- Patente n° :
- N° d'identification fiscale :
- n° de l'identifiant de l'Entreprise :
- Représentée par :
Monsieur

Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

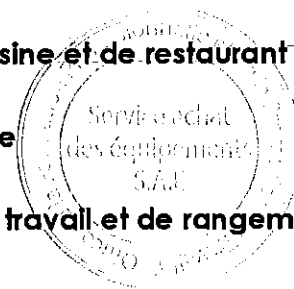
D'autre part**IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT**

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet : **Acquisition, Installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destiné à CMC Casablanca de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot N° 2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie**
- **Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**
- **Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage**
- **Lot N° 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant**



ARTICLE 2 : MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE ET REGLEMENT DE PASSATION APPLICABLE

SOCIETE FONCIERE CMC S.A. a confié à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion de Formation professionnel (OFPPT) la mission globale de maitrise d'ouvrage déléguée du programme des Cités des Métiers et des Compétences.

A cet effet, le Maître d'Ouvrage Délégué (OFPPT) agira pour l'accomplissement de la mission qui lui est confiée au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage (SOCIETE FONCIERE CMC S.A.).

A ce titre, le présent marché est passé en application à l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17, 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 Professionnelle et de la Promotion de Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- L'offre technique du titulaire,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016).

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 4 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°12-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

ARTICLE N°5 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables. Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le Maître d'Ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°6 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix - détail estimatif, aux quantités pour les prestations réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

ARTICLE N°7 : DROITS DE TIMBRES

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°8 : FORMALITES DE DOUANES ET DU COMMERCE EXTERIEUR

Dans le cadre de l'exécution des marchés afférents aux projets des Cités des Métiers et des Compétences (CMC), le titulaire **pourra ou non** opter pour le bénéfice de la franchise tel que précisé ci-après :

a. Le titulaire ayant opté pour bénéficier de la franchise douanière :

Les équipements du présent marché pourront bénéficier de la franchise des droits de douanes et des taxes à l'importation, sur demande du titulaire, et ce conformément à la convention de l'UNESCO à laquelle le Maroc a adhéré par Dahir n°1.60201 et n°160.202 du 14 Joumada I 1383 (3 Octobre 1963).

Toutes les formalités d'établissement des demandes d'importation et d'obtention des autorisations d'importation délivrées par l'autorité gouvernementale chargée du commerce et de l'industrie (direction du commerce extérieur et Office des changes) ainsi que toutes les formalités douanières seront réalisées par le titulaire et les frais y afférents seront à sa charge.

A cet effet, le titulaire devra prendre toutes les mesures nécessaires pour obtenir les autorisations d'importation dûment visées par les autorités compétentes.

Le titulaire est réputé être au courant des démarches à suivre et de la liste des produits susceptibles d'être non autorisés à l'importation au MAROC. Aucune réclamation ne sera admise à cet effet par l'O.F.P.P.T.

En tant que Maître d'Ouvrage Délégué (MOD), l'O.F.P.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

b. Le titulaire n'ayant pas opté pour bénéficier de la franchise douanière :

En vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts ».

ARTICLE N°9 : FORMALITES DE FRANCHISE DOUANIÈRE ET D'EXONERATION DE LA TVA.

a. Le titulaire ayant opté pour bénéficier de la franchise douanière :

Le matériel bénéficiant de la franchise douanière UNESCO bénéficiera d'une exonération de la TVA et ce en application de l'article 8 paragraphe 28 de la loi n°30-85 tel qu'elle a été modifiée et complétée.

L'OFPPT demandera l'exonération de la TVA à la Direction des impôts après avoir reçu du titulaire du marché les pièces suivantes :

-La demande d'attestation d'achat en exonération de la TVA en annexe dûment remplie par le titulaire ;

- La facture pro forma en quatre exemplaires ;

- L'original de la décision soldée de la franchise douanière dûment visée par l'inspecteur douanier ;

-La copie de la déclaration unique de marchandise (DUM) ;

b. Le titulaire n'ayant pas opté pour bénéficier de la franchise douanière :

En vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts ».

ARTICLE N°10 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 Jours (quatre-vingt-dix jours)**

Ce délai est incompressible, et comprend aussi bien les délais nécessaires à la procédure de franchise, de transbordement et de passage en Douane.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service dont le modèle est en annexe prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire.

Le délai contractuel reprend 7 jours à partir du lendemain du dépôt des équipements en question dans les locaux de l'OFPPT ;

Ce délai est celui que se réserve l'OFPPT pour la mise en œuvre des modalités de vérification de conformité technique objet de l'article 12 du présent CPS.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'O.F.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard :

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité d'un pour mille (1/1000) du montant initial du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8%) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Quand le montant des pénalités atteint ce plafond, l'autorité compétente se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCACT.

ARTICLE N°11 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAGT est :

- Lot N°1 : vingt-cinq mille cinq cents Dirhams (25.500,00 DH)
- Lot N°2 : douze mille cinq cents Dirhams (12.500,00 DH)
- Lot N°3 : quatorze mille cinq cents Dirhams (14.500,00 DH)
- Lot N°4 : cinq mille cinq cents Dirhams (5.500,00 DH)
- Lot N°5 : vingt-trois mille Dirhams (23.000,00 DH)
- Lot N°6 : vingt-cinq mille Dirhams (25.000,00 DH)

Le cautionnement provisoire reste acquis au Maître d'Ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAGT.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°12 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

- o Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

Le responsable du centre bénéficiaire ou de l'entrepôt signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°13 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans le site bénéficiaire suivant un planning communiqué au titulaire.

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier ;

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves dans un délai maximum

de **15 jours** qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et/ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

ARTICLE N°14 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire ou l'Entrepôt dédié :

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique ;
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ;
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

La réception n'est prononcée qu'une fois l'équipement, vérifié conforme, satisfait aux essais exigés.

Les articles réceptionnés sont enregistrés dans le livre journal et éventuellement dans le livre d'inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.

ARTICLE N° 15 : FORMATION

Il n'est pas prévu des formations sur l'utilisation et mise en marche des tous les lots.

En cas de formation : Une feuille de présence journalière de formations doit :

Préciser la date de la formation, la durée de la formation et les thèmes dispensés

Être émargé par les bénéficiaires de la formation, le responsable de la formation ou le Directeur, lieux de déroulement de la formation et l'intervenant.

ARTICLE N°16 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive :

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°17 : MODE DE REGLEMENT

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

ARTICLE N°18 : MODALITES DE PAIEMENT

Tous les prix du présent marché seront établis en tenant compte de toutes les taxes et charges diverses, y compris la taxe sur la valeur ajoutée "T.V.A". Toutefois et dans le cadre de l'article l'article 92 (I-6°) du Code Général des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts. ».

Société Foncière CMC S.A. procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

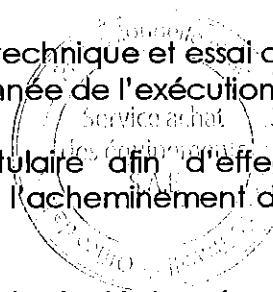
Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

2) Modalités de paiement pour livraison sur l'Entrepôt dédié :**a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :**

- En cas de livraison dans l'entrepôt dédié, La Société Foncière CMC S.A. procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes sur la base des PVs de vérification de conformité technique et essai de marche à hauteur de 65% du montant global de la facture.

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originaux portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique et essai de marche
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire



Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

Le reliquat de 35% sera réglé après l'acheminement et l'installation du matériel dans le Site bénéficiaire.

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Le Maître d'Ouvrage se libérera des sommes dues en exécution du présent marché en faisant donner crédit au compte ouvert au nom du prestataire indiqué sur l'acte d'engagement. Les

paiements se feront sur la base du montant Hors Taxes, conformément aux dispositions prévues par la Code Générale des Impôts.

Dans le cas où ladite exonération n'est plus applicable, le Maitre d'ouvrage paiera la TVA conformément aux règles de de droit commun.

Aussi, les prestations de service réalisées pour le compte du maitre d'ouvrage par une entreprise non résidente sont soumises à l'impôt sur les sociétés au taux de 10% de ces prestations. Cet impôt est prélevé du montant desdites prestations sous forme de retenue à la source. Une copie de l'attestation du versement de cet impôt sera remise au prestataire, à sa demande. Pour les entreprises originaires de pays ayant signé avec le Maroc une convention destinée à éviter les doubles impositions, la retenue à la source est déductible des impôts dus dans leur pays d'origine.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°19 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de la Société Foncière CMC S.A. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°20 : BREVETS

Le titulaire garantira la Société Foncière CMC S.A., contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°21 : SOUS-TRAITANCE

Toute sous-traitance éventuelle au titre de ce marché se fera dans les conditions de l'article n°141 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°22 : DOMICILE DU TITULAIRE

Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au Maître d'Ouvrage Délégué dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

Faute par lui d'avoir satisfait à cette obligation, toutes les notifications qui se rapportent au marché sont valables lorsqu'elles ont été faites au siège de l'entreprise dont l'adresse est indiquée dans le cahier des prescriptions spéciales.

En cas de changement de domicile, le titulaire est tenu d'en aviser le Maître d'Ouvrage Délégué, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°23 : VALIDITE DU MARCHÉ

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de la Société Foncière CMC S.A. ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.

ARTICLE N°24 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-quinze (75) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 136 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°25 : GARANTIE

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de la Société Foncière CMC S.A..

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier.

ARTICLE N°26 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue d'un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.

La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

N.B : Pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

ARTICLE N°27 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire.

Le délai de garantie suscité concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°28 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

En application des dispositions de l'article 19 du CCAGT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCAGT, et le paiement de la retenue de garantie est effectué ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°29 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCAGT, le titulaire doit souscrire, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les polices d'assurances qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché.

ARTICLE N° 30 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative,

conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

ARTICLE N° 31 : NANTISSEMENT

Le nantissement du présent marché se fera selon les mêmes modalités prévues par la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics. Ainsi, pour le nantissement du marché, le Maître d'ouvrage délégué remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destinée à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par la Foncière CMC en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P. T ou son délégataire.

+ le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire est chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissemments ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé.

+ les paiements prévus au présent marché seront effectués par le PDG de la Foncière ou son délégué le cas échéant.

Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE N°32 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par la Société Foncière CMC S.A. en concertation avec l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014).

ARTICLE N°33: MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII.

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en Inox • détendeurs et vanne type gaz. <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 8.5Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
2	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 60 Litres minimum • Gaz Propane • Puissance : 20 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien <p>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, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)</p>
3	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES Marque : Référence : Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm • Puissance : 20 KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres) • Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe • Placard avec 2 portes • Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents, • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 2.7+2.7 Kw minimum • Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • Placard avec 2 portes • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
6	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur / Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins / Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum / 2 Portes ouvrantes à la française / Dimensions : 400x1800x900 / Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson, / Avec Equipements des accessoires de gaz soit : /</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles – 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. • Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – Arrêt d'urgence (coup de poing) – chemins de câble et cache – Essais d'étanchéité du réseau du branchement – tube cuivre et accessoires de raccordement.
7	<p>HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE Marque : Référence : Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10^e d'épaisseur minimum / • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales / • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents / • 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 répondant à la norme NF EN 16282-6. / • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. / • Interrupteur d'éclairage étanche, / <p><u>Description de Caisson d'extraction :</u> Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/2h • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Raccordement électrique par câble CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - 30 m +/- linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires. - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. ✓</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>
8	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304. ✓</p> <p>Dim : 600 x 580 x 580 mm minimum (+/-10%) ✓</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable ✓</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières ✓</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles ✓</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. .</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien ✓</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	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, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) /
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS Dimensions : 400X400 mm <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. / • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. / • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. / • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. / • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. / • Solution entièrement inspectable. / • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. / • Classe L15. / • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. / • Mise à la terre pour caillebotis ; / • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. / • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. / • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. / • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. / • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. / • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini / • sortie verticale avec bonde siphon //
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS Dimensions : 800X400 mm / <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. / • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. / • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. / • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. / • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. / • Solution entièrement inspectable. / • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. / • Classe L15. / • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. /

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon
11	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 650 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
12	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> •Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). •Éclairage de la chambre de cuisson. •Refroidissement rapide à porte ouverte •Puissance électrique 11 KW minimum •Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). • Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1 <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> •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 • manuel d'installation et d'entretien •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>ACCESSOIRES STANDARDS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 Grilles GN 1/1 • Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage). •Sonde de température centrale à capteur unique •Port USB pour télécharger les données HACCP •système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) •Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur) • Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé <p>Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
13	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Dimensions minimales : H x P x L :430 x 530x650 mm Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,9Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties 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</p> <p><u>Accessoires :</u> -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. -mini-vannes d'isolement.</p> <p>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)</p>
14	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE Marque : Référence : Portée : 300 Kg. Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur en aluminium Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Autonomie de 65 heures minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>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)</p>
15	<p>TRANCHEUR Marque : Référence : De construction en acier inoxydable avec bâti en aluminium anodisé Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie Livré avec : démonte lame, aiguiseur</p> <p>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)</p>
16	<p>BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Bol gradué : 1,25 L 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	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	<p>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 ✓ Dimensions : 230x300x350mm +/-10% ✓ 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)</p>
18	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox ✓ Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) ✓ Capacité tubercules 10 kgs +/-10% ✓ Production horaire : 160 - kg/heure +/-10% ✓ Minuterie avec décompte numérique. ✓ Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. ✓ Livré avec plateau et cylindre abrasifs et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. ✓ Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. ✓ Alimentation électrique 380 V ✓ Puissance 300 W minimum ✓ Plateau émerisé pour pommes de terre ✓ Accessoires de manipulation ✓ certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien. ✓</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
19	<p>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 6,5g et 9g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
20	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : CUTTER Cuve en inox Capacité : 6 litres minimum Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum Dispositif IP24 sur toute la machine Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55). pour protection contre l'eau Capacité de production minimale : 550 - kg/heure Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX Fonctionnement silencieux Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4</p>

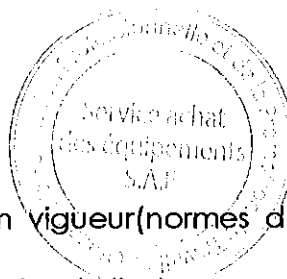
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>1 râpe 3 mm /</p> <p>1 cube 10 mm /</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).. /</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. /</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) /</p>
21	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm minimum /</p> <p>Capacité 20 l minimum. /</p> <p>Puissance 700 watts minimum /</p> <p>Programmeur mécanique /</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). /</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. /</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
22	<p>PERCOLATEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En acier inoxydable /</p> <p>Capacité : 13 à 20 l /</p> <p>Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service</p> <p>Avec indicateur de niveau /</p> <p>Puissance : 800 W minimum /</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz /</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. /</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) /</p>
23	<p>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Scie de construction en acier inoxydable 18/10. /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Système tendeur de lame de procédure automatique. /</p> <p>Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien /</p> <p>Indice de protection IP65 /</p> <p>Moteur de 750W minimum, /</p> <p>Hauteur de coupe : 270 minimum /</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz, /</p> <p>manuel d'installation et d'entretien. /</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). /</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. /</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) /</p>
24	<p>Poubelle roulante 120 litres</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage /</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres /</p> <p>Avec roulettes /</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes /</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. /</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. /</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur. /</p>
25	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</p> <p>De capacités minimales 1100 litres /</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage /</p> <p>Avec roulettes /</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes /</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. /</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. /</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur. /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
26	<p>Chauffe-plats - électrique 10 plaques :</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1.3 Kw minimum</p> <p>Dimensions : 400X215X475 MM minimum</p> <p>Poids : 23 Kg minimum</p> <p>Ampère : 5.6 A</p> <p>Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) servis chauds à table.</p> <p>Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.</p> <p>Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.</p> <p>Équipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices manuel d'installation et d'entretien .</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
27	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Consommable : pastille</p> <p>Poids : 15 kg</p> <p>Réservoir d'eau : 6 litres</p> <p>Alarme de détartrage</p> <p>Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum</p> <p>Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément</p> <p>Dimensions (LxHxP) : 56 x 41,7 x 41,5 cm +/-10%</p> <p>Plaque chauffe-tasses</p> <p>Mode économie d'énergie</p> <p>Insertion et éjection semi-automatique de la capsule</p> <p>Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein</p> <p>Pression : 16-19 bars</p> <p>Support de tasse pivotant</p> <p>Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées</p> <p>Possibilité de programmer les tailles de tasse</p> <p>manuel d'installation et d'entretien et certificats.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). ✓</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...). ✓</p>
28	<p>APPAREIL SOUS VIDE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche ✓</p> <p>Matière : acier inoxydable ✓</p> <p>Largeur de barre de soudure : 30 cm minimum ✓</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum ✓</p> <p>Alimentation : 220 V ✓</p> <p>Puissance : 400 W minimum ✓</p> <p>Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur ✓</p>
29	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL ✓</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. ✓</p> <p>Tuyau en acier inox. ✓</p> <p>Entonnoirs multi Dimensions. ✓</p> <p>Capacité : 5 kg minimum ✓</p>
30	<p>CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1200 W minimum ✓</p> <p>Alimentation : 220 V ✓</p> <p>Capacité : 6 paniers à œufs ✓</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 255 x 215 x 430 mm minimum ✓</p> <p>Option : Robinet de vidange ✓</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). ✓</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. ✓</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) ✓</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
31	<p>CUISEUR A RIZ 8L Marque Référence Puissance : 1.95 KW minimum / Alimentation : 220 V / Contenance : 8L / Poids : 10 Kg / Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum / Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz. / Conçu en acier inoxydable, / Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve. Livré avec : 1 gobelet mesureur / 1 cuillère à riz / 1 cuillère mélangeuse / 1 Tapis en silicone /</p> <p>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) /</p>
32	<p>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT Dimensions : 48.5x29x88.5 +/-10% Hauteur utile : 63 Cm +/-10% Poids Net : 15.5 Kg</p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons. / Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis. Tiroir à braises en inox. Porte avant coulissante. /</p> <p>Livré avec : 03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...) / 05 crochets en S de 6 cm, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
33	<p>CENTRIFUGEUSE VERTICALE 150 W</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance de 150 watts minimum et 32 tr/min minimum pour un enzyme doux et un rendement de jus. /</p> <p>Sans résidus de fruits ou des os dans le jus grâce à micro passoire en acier inoxydable intégré. /</p> <p>Passoire acier inoxydable nettoyage facile</p> <p>La presse en forme de spirale ajoute les fruits de manière automatique. /</p> <p>Boîtier noir élégant en plastique avec détails chromés et faible surface d'appui. /</p> <p>Comprend deux récipients de 900 ml +/-10% chacun</p> <p>Sortie séparée de jus et de résidus de pressé /</p> <p>Protection de marche et arrêt - l'appareil peut seulement être éliminée en marche une fois posé le tube de remplissage avec Retour pour relâcher les parties obstruées. /</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. /</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
34	<p>PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE</p> <p>PROGRAMMABLE 2 FEUX AFFICHAGE NUMÉRIQUE FEUX INDÉPENDANTS</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. /</p> <p>Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique, /</p> <p>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. /</p> <p>Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.</p> <p>Gestion automatique de voltage.</p> <p>Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. /</p> <p>Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. /</p> <p>Points forts :</p> <p>Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant /</p> <p>Caractéristiques :</p> <p>Puissance (en W) : 3500 W minimum /</p> <p>Nombre de niveaux (par/feu) : 6 /</p> <p>Nombre de feux : 2 /</p> <p>Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%</p> <p>Ø des feux : 20 cm.</p> <p>Poids (en kg) : 5 kg</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Tension (en V) : 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC Casablanca
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	06 /
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	02 /
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	02 /
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	02 /
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	02 /
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	02 /
7	HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE	02 /
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	02 /
9	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	13 /
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	08 /
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	02 /
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	02 /
13	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	01 /
14	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	01 /
15	TRANCHEUR	01 /
16	BLENDER ELECTRIQUE	06 /
17	PRESSE AGRUME CUVE	02 /
18	EPLUCHEUSE A LEGUMES	01 /

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC Casablanca
19	MOULIN A CAFE	02
20	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	04
21	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	10
22	PERCOLATEUR	04
23	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	01
24	POUBELLE ROULANTE 120 LITRES	20
25	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	06
26	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	2
27	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	1
28	APPAREIL SOUS VIDE	1
29	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	1
30	CUISEUR A OEUFS 06 PANIERS	2
31	CUISEUR A RIZ 8 L	2
32	Fumoir à viande et poisson inox polyvalent	1
33	CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W	1
34	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE	5

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

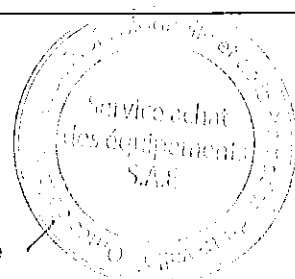
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Carpigiani, Technogel, Frigmat , Isotech ou équivalent Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité par cycle : 4.5 Kg minimum • Rendement horaire : 20Kg/H • Le système de congélation fonctionnant à la fois sur les parois du cylindre et le fond visait à obtenir la consistance parfaite du produit • Batteur amovible en acier inoxydable, avec grattoirs mobiles en plastique agissant sur les parois et le fond du cylindre • Porte amovible avec grille de sécurité intégrée qui permet un nettoyage facile • La porte dont la conception permet à l'opérateur de mettre et d'afficher le produit dans les casseroles • Le trou d'extraction large permet une éjection rapide des produits • Couvercle transparent pour une inspection facile du produit pendant le cycle de congélation • Etagère en acier inoxydable réglable en hauteur • Signal à la fin de chaque cycle • Vitesse standard pour le cycle de production et grande vitesse pour l'extraction • Alimentation Triphasée 400V-50Hz • Agitateur en acier inox, complètement démontable • Avec racleurs mobiles en plastique • Cuve de malaxage verticale • Contrôle électromécanique • Cycle de production avec sélection du temps • Signal acoustique à la fin du cycle • Sélecteur vitesse • Machine sur roulettes • Puissance : 2.6 KW minimum • manuel d'installation et d'entretien • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>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)</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
2	<p>MACHINE A GLACONS Marque : Scotsman, ITV, Furnotel ou équivalent Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production : 25Kg/24h minimum ✓ • Bac de stockage : 15Kg minimum ✓ • Cube : 22g ✓ • Nbr : 18 cubes/cycle ✓ • Contrôle électronique améliore le fonctionnement de la machine et lui permet de s'adapter aux climats extrêmes ✓ • Système de pulvérisation anti-tartre , le système de pulvérisation avec buses flexibles ✓ • Carrosserie acier inoxydable sur pied ✓ • Régulation électronique avec fonction autodiagnostic ✓ • Système d'amortissement de mouvement de fermeture de porte ✓ • Porte en acier inoxydable AISI 304 ✓ • Condenseur à AIR ✓ • Groupe compresseur hermétique tropicalisé ✓ • Fréon : R290, R134A, R600 ou similaire ✓ • Puissance absorbée : 340 Watts minimum ✓ • Alimentation monophasée : 220V-50Hz ✓ • manuel d'installation et d'entretien ✓ • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. ✓ <p>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) ✓</p>
3	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L ✓ Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent ✓ Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -18°C à -22° C ✓ • Capacité : 700L. Norme HACCP ✓ • Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1). ✓ • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression ✓ • Portes 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° ✓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ✓ • 23 positions au niveau de la grille ✓ <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète ✓ • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. Puissance absorbé : 720 Kw 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. ✓ <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). ✓</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. ✓</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) ✓</p>
4	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L ✓</p> <p>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent ✓</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C ✓ • Capacité : 700L. Norme HACCP ✓ • Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1) ✓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression ✓ • Portes 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 • 23 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C ✓ • Capacité : 1400L. Norme HACCP ✓ • Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1) ✓ • Portes 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 • 23 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 : 200W 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.



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). ✓</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) ✓</p>
	<p>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</p> <p>Marque : PANIMATIC, ASBER, FURNOTEL ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C ✓ • Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP ✓ • Dimensions ± 10 % : 2005x780x H 810 • Réalisation entièrement (intérieure ou extérieure) en Inox AISI 304 • Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud • Evaporation automatique du condensat • Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum) ✓ • Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut ✓ • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm ✓ • 4 pieds en inox réglables. ✓ • Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). ✓ • 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm. ✓ • Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. ✓ • Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. ✓ • Portes à charnières avec retour automatique ✓ • Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. • Bouton lumineux de démarrage-arrêt. • Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. ✓ • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble ✓ • Évaporateur ventilé ✓ • Fréon : R600a, R290, ou similaire ✓ • Alimentation électrique 220 V - 50 Hz ✓ • Puissance électrique : 260 W minimum ✓

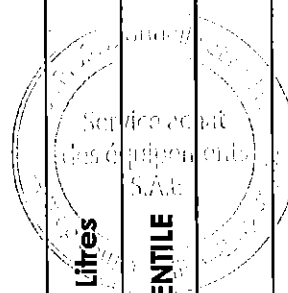
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> manuel d'installation et d'entretien ✓ certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. ✓ <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). /</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) ✓</p>
	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chambre modulaire à clé. ✓ Dimensions : L = 2.15 x P = 2.15 x H = 2.20m (+10%) ✓ Cloisons isothermes toute hauteur ✓ Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 ✓ Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm ✓ Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche ✓ Isolation en mousse de polyuréthane haute densité ✓ Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. ✓ La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. ✓ Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. ✓ Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. ✓ Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. ✓ Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. ✓ Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. ✓ Sol avec couverture inox antidérapante ✓ Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur ✓ Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant ✓ Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide ✓ Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température ✓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Dégivrage automatique ✓ • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Réseau PVC minimum • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. ✓</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) ✓</p>
	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions : L = 2.15 x P = 2.15 x H = 2.20m (+10%) • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) • Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. ✓ • La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. • Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. • Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. • Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. • Sol avec couverture inox antidérapante • Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance • 2 Kw minimum • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC Casablanca
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	01
2	MACHINE A GLAÇONS	01
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	05
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	06
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	02
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	04
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	01
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	01



LOT 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure, / Transmission par courroies, / Piètement amovible, / Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz / Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. / Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse. manuel d'installation et d'entretien /</p> <p>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) /</p>
2	<p>LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE Marque : Référence : Largeur de travail : 500mm / Longueur de travail : 2000 mm minimum / Cylindres lamineurs en acier dur chromés / Avec grille de sécurité / Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz / Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. / manuel d'installation et d'entretien / certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. /</p> <p>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) /</p>
3	<p>PETRIN DE TABLE BI VITESSE Marque : Référence :</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Capacité de 2 à 9 kg de farine, / Avec socle / Cuve inox, / Arbre inox / Alimentation mono 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, / Table Support munis de pieds. manuel d'installation et d'entretien. /</p> <p>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) /</p>
4	<p>BATTEUR MELANGEUR 15 L / Marque : Référence : 15 Litres minimum / Cuve inox / Puissance : 250 w / 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 /</p> <p>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) /</p>
5	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L / Marque : Référence : 05 Litres minimum / Cuve inox / 1 prise de courant intégrée / Puissance : 250 w / Alimentation : 220 V + T - 50 Hz / Avec variateur de vitesse /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Avec grille protection de cuve / Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet / manuel d'installation et d'entretien /</p> <p>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)</p>
6	<p>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)</p>
7	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE Marque : Référence : Construction en polyéthylène alimentaire / 4 roues pivotants ø100mm / 2 roues avec frein / Livré avec couvercle transparent / Capacité 80 à 100 L /</p>
8	<p>REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE Marque : Référence : Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable / Régulateur de température / Capacité : 80 à 100 l / Puissance : 0.5 Kw minimum / Alimentation : 220 V – 50 hz / Cuve et serpentín en inox AISI 304 / Extérieur en inox AISI 304 / Remplissage automatique / Boîtier électronique et affichage digital /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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.</p> <p>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)</p>
9	<p>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN Marque : Référence : Dim 780x800x1545 mm minimum Poids net : 180 Kg Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 0.52 Kw Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V. Fluide réfrigérant : R404 a Evaporation : -10°C cond 45°C Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé. Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange. manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>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.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
10	<p>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité</p> <p>Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ;</p> <p>Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser</p> <p>Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi</p> <p>Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé</p> <p>Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile</p> <p>Couteau en Acier inoxydable divisant</p> <p>Coated anodisé disque en Aluminium de séparation</p> <p>Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien</p> <p>Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire</p> <p>Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus</p> <p>Régulation hydraulique variable de pression</p> <p>Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 %</p> <p>Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte)</p> <p>Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte)</p> <p>Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications</p> <p>Refroidissement ventilateur dans le cadre de base</p> <p>Température contrôlée ventilateur de refroidissement</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg</p> <p>LxPxH : 62x67x170 cm minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
11	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz Puissance électrique 9 KW Minimum 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.</p> <p><u>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</u> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées</p> <p><u>MODES DE CUISSON</u> • 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 %</p> <p><u>MODES DE FONCTIONNEMENT</u> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).</p> <p><u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u> • 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.</p> <p><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u> • 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</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
12	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 niveaux de 2 plaques de 600*400 • Bouches levantes • Habillage tout en inox. • Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson • Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. • Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable. • Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N • Puissance 10 Kw minimum par niveau • Arrivée d'eau • Evacuation trop plein des buées 3/8" • manuel d'installation et d'entretien. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
13	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité minimale : 1 compartiment de 25 niveaux de 60 mm réglables minimum</p> <p>Intérieure entièrement en inox</p> <p>Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum</p> <p>Tableau de commande électronique</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc / Sur roulettes pour mise en place et nettoyage Groupe frigorifique tropicaliser Puissance : 2,5 KW minimum Alimentation Mono 220V - 50 Hz / manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>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)</p>
14	<p>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE 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</p>
15	<p>GUIRE DE CHOCOLAT Marque : Référence : Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. / Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en meplat 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 /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm
16	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE Marque : Référence : Vitesses. Bloc moteur métallique. Fonction pulse Moteur asynchrone Sécurité magnétique et frein moteur Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé ou 220v Hauteur : 49 cm minimum Longueur : 35 cm minimum Profondeur : 28 cm minimum Puissance : 1200 Watts. 1500-3000 Tours/Minute
17	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
18	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRAY PISTOLET INTEGRE 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
19	Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
20	Gants à tirer le sucre Jeux en Latex Marque : Référence :
21	Gants pour le chocolat - Jeux Marque : Référence : Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
22	Thermomètre à sucre Marque : Référence :
23	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir Marque : Référence : Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre
24	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence :
25	Chalumeau Professionnel 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
26	Ciseaux pour sucre 24 cm En acier trempé polissage fin Manche laquée noire
27	Plaque chauffante pour sucre Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W, 240 V monophasé
28	Décapeur thermique chocolat électrique 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 3 niveaux Dispositif Thermostop – 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. Puissance :1500 W - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.

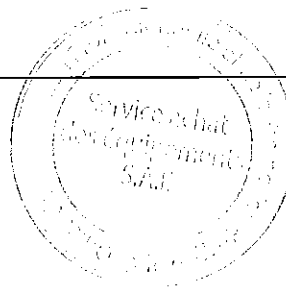


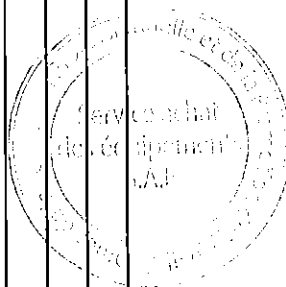
Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	CMC CASABLANCA
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	01
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	01
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	02
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	01
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	06
6	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	10
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	10
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	01
9	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	02
10	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	01
11	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	01
12	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	01
13	ARMOIRE DE FERMENTATION	01
14	TREMPEUSE A CHOCOLAT professionnelle Digital 6L avec sonde	02
15	GUITARE DE CHOCOLAT	01
16	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	02
17	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	02
18	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	02
19	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	02

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Item	Désignations et caractéristiques techniques	CMC CASABLANCA
20	Gants à tirer le sucre jeux en Latex	12
21	Gants pour le chocolat - Jeux	12
22	THERMOMETRE A SUCRE	06
23	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	06
24	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	04
25	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	04
26	CISEAUX POUR SUCRE	06
27	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	02
28	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	02



Lot°4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum / Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. Protection IP 25 contre les jets d'eau Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot. Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum. Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table pré lavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique. manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>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)</p>
2	<p>LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Température de rinçage 75°C ✓ Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum ✓ Un panneau de commande simple avec affichage numérique ✓ Distributeur de produit de rinçage intégré ✓ Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. ✓ Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif ✓ Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz ✓ Table Support en acier inoxydable munis de pieds. ✓ certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. ✓ manuel d'installation et d'entretien ✓ 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, malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) ✓</p>
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm ✓ Diamètre maximum : 10.9 cm ✓ 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. ✓</p>
4	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm ✓ Diamètre maximum : 8.7 cm ✓ 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. ✓</p>
5	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm ✓ Diamètre maximum : 7.2 cm ✓ DIM : 500X500 ✓ En matériaux convient aux produits alimentaires ✓</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. /</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. /</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. /</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. /</p>
6	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES /</p> <p>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM /</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires /</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes /</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. /</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. /</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. /</p>
7	<p>CASIER A PLATEAUX /</p> <p>Dimensions : 500 x 500 /</p> <p>7 rangers /</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. /</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. /</p>
8	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES /</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm /</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont /</p> <p>2 à frein, en polyamide /</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards /</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable /</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. /</p>
9	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE /</p> <p>Marque : /</p> <p>Référence : /</p> <p>Chargement frontal /</p> <p>Capacité : 24 kg minimum ; /</p> <p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum /</p> <p>Facteur G de 100 /</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite /</p> <p>Tambour obligatoirement en inox /</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse, /</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive /</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence /</p> <p>Programmateurs Control /</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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 Programmeur 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 / 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) /</p>
10	<p>SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 16 KG / Tambour acier inoxydable / Programmeur : 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 appropriée / Chauffage électrique puissance : 20 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. / 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) /</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
11	<p>CALANDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm minimum ✓ La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non-utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Manuel d'installation et d'entretien 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)</p>
12	<p>MACHINE À COUDRE avec table support Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonnieres automatiques en une étape Système d'enfilage de l'aiguille automatique Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage par LED Bouton anti-bascule du pied presseur Entraînement 7 griffes Abaissement des griffes Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran d'affichage LCD Sélection des points Réglage de la tension du file supérieur Touches de contrôle à portée de main Protection Variateur de vitesse</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Panneau amovible des points / Fonction double-aiguille (simple/jumelée) / Fonction position initiale de l'aiguille / manuel d'installation et d'entretien / 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) /
13	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy / 2 portes sacs avec couvercle / 4 roues pivotantes /
14	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum / 4 portes permettant un accès des 2 côtés / 2 roues fixes / 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum / Fermeture aimantée /
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE. Marque : Référence : Table aspirantes, soufflantes et chauffées électriquement. Réglage par thermostat Avec: aspirateur, ventilateur et repose fer en acier INOX 304., Surface de repassage 120 x 80 cm (+/-10%) Chaudière automatique et électrique au contrôle électronique d'une capacité minimale de 5 litres Bras orientable et aspirant avec jeannette repassage manches Groupe fer vaporisant avec fer électro-vaporisant. / Volt. 230-1-50 Hz. / manuel d'installation et d'entretien / 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) /

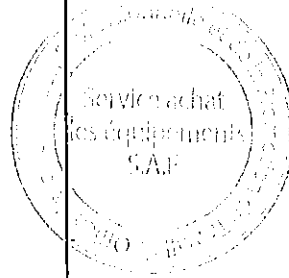
Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC Casablanca
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	01
2	LAVE VERRE	02
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	02
4	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	02
5	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	02
6	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES	03
7	PCASIER A PLATEAUX	04
8	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	02
9	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	01
10	SECHOIR DE LINGE	01

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC Casablanca
11	CALANDREUSE	01
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	01
13	CHARIOT A LINGE SALE	01
14	CHARIOT A LINGE PROPRE	01
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	01



52

Lot N° 5 : Matériel de distribution, self-service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES Marque :EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera,ou équivalent . Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum / - Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire. - Panneaux de revêtement / - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage . - Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1). • Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double. • Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Compartiment technique intégré pour branchement électrique / • Cuve bain-marie à eau : / • Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable / • Remplissage automatique par électrovanne / • Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein / • Voyant témoin «manque d'eau» / • 1 Thermostat de 0°C à 90°C. / • 1 Voyant lumineux du contrôle de marche / - Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304 / - Etagère intermédiaire inox AISI 304 / - Chauffage électrique : / * 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum. / * 1 Thermostat de 0°C à 90°C. / * 1 Voyant lumineux du contrôle de marche. / - Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade. / - Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés ø 32 mm. / - Façade décor stratifié couleur / -Eclairage du meuble par lampes incorporé / -Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz / -Livré avec 4 bacs GN 1/1 / - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble / -Manuel d'installation et d'entretien / -certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. /

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE Marque : EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera ou équivalent Référence : Dimensions L x P x H: 1500X700X1620mm minimum ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire. ✓ • Finition : dessus poli vibré ✓ • Cuve réfrigérée «froid ventilé» de 105 mm de profondeur avec Réhausse pour présentation affleurante ✓ • Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées ✓ • Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles ✓ • 3 étagères réglables en hauteur ; • Eclairage LED sous le plafonnier et chaque étagère • Rideau de nuit avec serrure côté public • Vitrine de forme cubique, ouverte côté client • 1 ou 2 portes battantes côté service ✓ • Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles ✓ • Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée • Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC • Protection par fusibles • Passage des fluides frigorifiques, électrique et vidange à droite, côté service • Bac d'évaporation des eaux de dégivrage • Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorifique : ✓ - 1 Groupe frigorifique. - 1 Evaporateur ventilé ✓ - 1 Détendeur. ✓ - 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale ✓ <p>MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS Type : Inox AISI 304 ✓ Nuance : 18/10 minimum. ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Panneaux de revêtement ✓ - Dessous réserve réfrigérée ventilée 2 portes isothermes ✓ - Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur. ✓ - Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD. - Ferrures avec loqueteaux à clefs ✓ </p> </p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> - Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC. ✓ - Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1. ✓ - Cuve réfrigérée courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage <p>Equipement frigorifique:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Groupe frigorifique. - 1 Evaporateur plafonnier à ventilation forcée. - 1 Thermostat électronique + thermomètre digital en façade coté service - Façade décor stratifié couleur / - Doté de la rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. -Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz -Réglage de la température par thermostat digital / -Température : +4°/+10°C ✓ - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble. - manuel d'installation et d'entretien. - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés ✓ <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. ✓</p>
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera ou équivalent Référence : Construction entièrement en Inox AISI 304 ✓ Porte-assiette à niveau constant ✓ Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz/ Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) ✓ Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum ✓ Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 ✓ Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur ✓ Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm ✓ Couverture de protection ✓ Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels ✓ Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. ✓ Poignée ✓ Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés fa-cilitant le nettoyage. ✓</p>

5

H2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Elément introduction chariots de Dimensions L x P x H: 1500X700X900 mm minimum avec une couleur du panneau de revêtement au choix du maître d'ouvrage, Doté aussid'une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien ✓</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES Marque : EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera ou équivalent Référence : Dimensions : L x P x H : 1380 x 700 x 1400 mm minimum Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm Présentoir à couverts et à pain. Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 mm de profondeur pour les couverts. -En dessous 2 bacs GN 2/1 200 mm de profondeur pour le pain. <p>Le Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble.</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur blanche ✓</p>
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur blanche</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
7	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise
8	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise
9	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire
10	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 ✓ • épaisseur 15/10 minimum ✓ • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum ✓ • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli ✓ • 4 roulettes dont 2 avec freins ✓ • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. ✓ • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable ✓ • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié ✓ • Avec renfort inférieur ✓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 une étagère basse <p>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
12	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 siphon en alliage chromé 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. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> une étagère basse
13	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
14	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Fourniture et la mise en place d'un chariot de distribution ayant principalement les caractéristiques suivantes :</p> <p>En acier inoxydable de dimension : 1000 x 500 x 900 mm composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 bacs " Gastronomes " ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire. - 3 bacs " Gastronomes " ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire. - compartiment pour assiettes. - plateaux tôle inox 304. - roulettes pivotantes

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein /
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes / • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm \pm 10 % • 2 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. /
16	Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 / • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % /
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux / Marque : Référence : Dimensions : L1000XP500XH1800 / 04 Roues nylon / Chope Inox avec blocage sur 02 Roues /
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Ce prix rémunère à l'unité la fourniture et la pose des étagères 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.
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière / • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs /

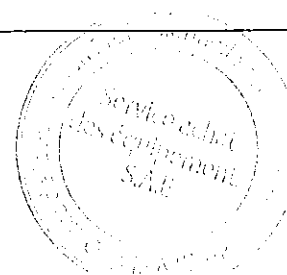
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
20	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière <p>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
21	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm • Conforme au NF-Hygiène Alimentaire.
22	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy
23	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm
24	<p>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm
25	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</p> <p>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</p> <p>Marque :</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence :
26	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 / • épaisseur 15/10 minimum / • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm / • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm / • Dossieret arrière • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). / • 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 dossierets / • 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 / • Mini-vannes d'isolement et siphon. /
27	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou / • Clapet anti retour dossieret avant et arrière / • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces / • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé / • Dossieret arrière inox avec distributeur de savon liquide / • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne / • Mini-vannes d'isolement et siphon. / <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier. / • Distributeur de savon, / • Brosse à ongle / • Poubelle pour les serviettes /
28	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque :</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence : Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> tuyau qualité alimentaire longueur 15 m ✓ Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées ✓ un pistolet antichoc ✓ Distributeur de produit ✓ support inox bidon, 10kg ✓ Réservoirs transparents à produits. ✓ Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable ✓ Fixation murale ✓ Mini-vannes d'isolement. ✓
29	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Marque : Référence : Aspirateur eau et poussières 30L / Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible ✓ Type d'alimentation : Electrique ✓ Puissance : 1300 W ✓ Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible ✓ Système de récupération : Bac (sans sac) ✓
30	MONOBROSSE Marque : Référence : Application : Lustrage ✓ Vitesse : Haute vitesse ✓ Vitesse : 400 tpm ✓ Consommation de courant : 1 100 W / Source d'énergie : Câble ✓ Pression du disque : 27 g/cm² ✓ Niveau sonore : 59 dBA / Dimensions : 56 x 43 x 117 cm ✓ Longueur du câble : 12,5 m ✓
31	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : Chariot équipé de : Presse à mâchoire ✓ 2 seaux de 15 l ✓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>2 seaux de 6 l /</p> <p>Porte sac poubelle de 100 L minimum /</p> <p>Livre avec /</p> <p>200 sacs poubelle /</p>
32	<p>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres /</p> <p>Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm</p> <p>Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier. /</p> <p>Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc. /</p> <p>2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique. /</p> <p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection. /</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix .</p> <p>Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084. /</p> <p>Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.</p> <p>Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.</p> <p>Accessoires : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.</p>
33	<p>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</p> <p>Coloris doré /</p> <p>Tapis rouge sur modèle doré /</p> <p>Structure porte cintres /</p> <p>Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10%</p> <p>04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes /</p>
34	RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE
35	<p>RACLETTES A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>
36	<p>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</p> <p>Monture bois - douille vis</p>
37	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
38	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
39	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
40	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 / Finition satinée / 4 étagères réglables en hauteur / 2 Portes battantes / Serrure à poignée avec clef / Vérins réglables en hauteur / Toit en pente anti-poussière / Dimensions $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800 /



MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC CASABLANCA
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	01
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	01
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	01
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	01
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	05
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	05
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleurgrise 600X400X200	05
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleurgrise 600X400X300	05
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleumoire 600X400X300	05
10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleumoire 600X400X200	05
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	35
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	04
13	CHARIOT DE SERVICE	06
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	06
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	10
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	14
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	20
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	12
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	10
20	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC CASABLANCA
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	01
22	DIABLE	02
23	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	04
24	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	04
25	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	01
26	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	07
27	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	07
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	08
29	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	02
30	MONOBROSSE	01
31	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	02
32	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	02
33	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR Hôtel En Laiton Doré	01
34	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE	10
35	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	10
36	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	10
37	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	05
38	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	12
39	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	12
40	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	02

6 :Petits Outillages de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence :
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses Marque : Référence :
3	Aiguille à Larder Marque : Référence :
4	Aiguiser affuteur couteau électrique Marque : Référence :
5	Aplatisseur Inox Marque : Référence :
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque : Référence :
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence :
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
9	Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE

	Marque : Référence :
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
12	Assiette alvéolée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
14	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche émaillée certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

20	ASSIETTE PLATE PORCELAINES blanche émaillée certifiée DIAMETRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
22	ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU Marque : Référence :
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque : Référence :
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque : Référence :
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence :
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque : Référence :
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque : Référence :
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence :
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque : Référence :
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque : Référence :
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence :

32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque : Référence :
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque : Référence :
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC Marque : Référence :
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L Marque : Référence :
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC Marque : Référence :
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence :
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque : Référence :
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque : Référence :
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence :
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence :
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque : Référence :
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque : Référence :
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm

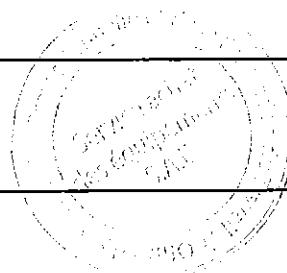
	Marque : Référence :
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque : Référence :
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 Marque : Référence :
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque : Référence :
48	Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L Marque : Référence :
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L
50	Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6 Marque : Référence :
51	Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4 Marque : Référence :
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque : Référence :
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque : Référence :
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence :
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence :
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque : Référence :

57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
62	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence :
63	Batte Côtelette en Inox Marque : Référence :
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence :
65	Beurrier 06 cm/4cl $\pm 10\%$ en porcelaine blanche Marque : Référence :
66	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence :
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY Marque : Référence :
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm 10\%$

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L \pm 10 % Marque : Référence :
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L \pm 10 % Marque : Référence :
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM \pm 10 % Marque : Référence :
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche \pm 10 % Marque : Référence :
74	BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L Marque : Référence :
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L Marque : Référence :
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L Marque : Référence :
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné Marque : Référence :
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) \pm 10 % Marque : Référence :
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm \pm 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque : Référence :
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM \pm 10 % Marque : Référence :
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE \pm 10 %



5

th

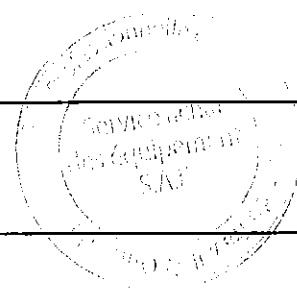
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
83	Canneleur zesteur PP Marque : Référence :
84	Carafe à décanner évasée en verre Marque : Référence :
85	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
87	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
89	Casse homard Marque : Référence :
90	Casse noix Marque : Référence :
91	CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
93	Cercle à entremets en inox \varnothing de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque :

	Référence :
94	Cercle à entremets en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
95	Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :
96	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :
97	Cercle à vacherin en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
98	Cercle à vacherin inox \varnothing de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence :
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm \pm 10 % Marque : Référence :
100	Cercle Rond entremets 20 cm \pm 10 % Marque : Référence :
101	Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :
102	Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :
103	Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm \pm 10 % Marque : Référence :
104	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm \pm 10 % Marque : Référence :
105	CHARIOT A LEGUMES INOX

	Marque : Référence :
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % Marque : Référence :
107	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Marque : Référence :
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :
109	CISEAUX CUISNE INOX Marque : Référence :
110	Ciseaux à grappe Marque : Référence :
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur Marque : Référence :
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :
114	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % Marque : Référence :
115	Coquetier en inox Marque : Référence :
116	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence :
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox Marque :



	Référence :
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence :
119	Corne 134x94 mm Marque : Référence :
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox Marque : Référence :
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence :
124	Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable Marque : Référence :
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% Marque : Référence :
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE Marque : Référence :
127	Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
128	Couteau à désosser Marque : Référence :
129	COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE Marque : Référence :
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE Marque : Référence :
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 % Marque : Référence :
134	COUTEAU A HUITRE ABS Marque : Référence :
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque : Référence :
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm \pm 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée Marque : Référence :
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
138	Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm \pm 10 %- épaisseur 3 mm \pm 10 % -largeur 4 cm \pm 10 % Marque : Référence :
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque : Référence :
141	Couteau professionnel de cuisine

	Marque : Référence :
142	Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
143	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence :
144	COUTEAU ECONOME ABS Marque : Référence :
145	Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM ± 10 % Marque : Référence :
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets Marque : Référence :
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
148	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque : Référence :
149	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque : Référence :
150	Couteaux sommelier Marque : Référence :
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence :
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2 Marque : Référence :

153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence :
154	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence :
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence :
156	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm Marque : Référence :
157	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm / 176 cm Marque : Référence :
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence :
159	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence :
160	Crémiers : 15CL - 30CL \pm 10 % Marque : Référence :
161	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
162	Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
163	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :

164	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
165	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX Marque : Référence :
166	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
167	Cuillère d'Amour PP Marque : Référence :
168	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
169	Cuillère Portionneuse de Glace Marque : Référence :
170	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
171	CUVETTE CARRE 32X32 Marque : Référence :
172	Dariole inox \varnothing de 55 mm minimum Marque : Référence :
173	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU Marque : Référence :
174	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm \pm 10 % Marque : Référence :

175	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence :
176	Distributeur papier alu / film inox 45 cm \pm 5 % longueur Marque : Référence :
177	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence :
178	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence :
179	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm \pm 10 % Marque : Référence :
180	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 \pm 10 % Marque : Référence :
181	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) \pm 10 % Marque : Référence :
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/2 longueur 325 cm /largeur 265 cm \pm 10 % Marque : Référence :
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm \pm 10 % Marque : Référence :
184	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence :
185	Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS Marque : Référence :
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence :
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée

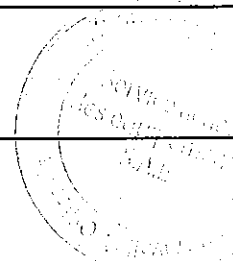
	Marque : Référence :
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque : Référence :
189	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque : Référence :
190	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS $\pm 10\%$ Marque : Référence :
191	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
192	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence :
193	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm Marque : Référence :
194	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
195	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence :
196	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence :
197	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
198	Fouet à Sauce "FMC" :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) Marque : Référence :
199	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm 10\%$ Marque :

	Référence :
200	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 % Marque : Référence :
201	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
202	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
203	Fourchette à escargot Marque : Référence :
204	Fourchette à huîtres Marque : Référence :
205	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
206	Fourchette 2 dents Marque : Référence :
207	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence :
208	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence :
209	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
210	FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 % Marque :

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
211	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque : Référence :
212	GODET À COUVERTS POLYETH Marque : Référence :
213	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence :
214	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 % Marque : Référence :
215	Grattoir Poisson Marque : Référence :
216	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses Marque : Référence :
217	Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % Marque : Référence :
218	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence :
219	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :
220	Légumière ovale en inox L. 40/20 ± 10 % Marque : Référence :
221	Louche à sauce Marque : Référence :
222	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque : Référence :



223	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence :
224	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm \pm 10 % Marque : Référence :
225	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
226	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence :
227	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox \pm 10 % Marque : Référence :
228	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox \pm 10 % Marque : Référence :
229	Milasson en inox rond uni de \varnothing 60 mm \pm 10 % Marque : Référence :
230	Milasson \varnothing de 22 cm \pm 10 % Marque : Référence :
231	Mini Chafing-Dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
232	Mini Chafing-Dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
233	Mini Chafing-Dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
234	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts \pm 10 % Marque : Référence :

235	Moule à brioche en inox \varnothing de 180 mm minimum Marque : Référence
236	Moule à brioche en inox \varnothing de 90 mm \pm 10 % Marque : Référence
237	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque : Référence
238	Moule à cake en inox 18% : 35x12xprof8.5cm \pm 10 % Marque : Référence
239	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence
240	Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque : Référence
241	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm \pm 10 % Marque : Référence
242	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés \varnothing de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque : Référence
243	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle \varnothing de 160 mm minimum Marque : Référence
244	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm \pm 10 % Marque : Référence
245	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence
246	Moule à manquer fer blanc rond uni \varnothing de 180 mm, Hauteur 5cm \pm 10 % Marque : Référence

247	Moule à petit dôme à côtés. longueur 4 cm, hauteur 1 cm \pm 10 % Marque : Référence
248	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence
249	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm \pm 10 % Marque : Référence
250	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc \varnothing 40 mm \pm 10 % Marque : Référence
251	Moule à savarin en fer blanc \varnothing de 220 mm Hauteur 5 cm \pm 10 % Marque : Référence
252	MOULE A STEAK Marque : Référence
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM \pm 10 % Marque : Référence
254	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM \pm 10 % Marque : Référence
255	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm \pm 10 % Marque : Référence
256	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 (100x89) mm Marque : Référence
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm \pm 10 % Marque : Référence
258	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm \pm 10 % Marque :

	Référence
259	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence
260	MOULE ETAIN KOUGLOPEF Marque : Référence
261	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 Marque : Référence
262	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence
263	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence
264	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque : Référence
265	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules) Marque : Référence Barre gourmande x 9 ½ Sphère Diam 03 cm (X24) Escargot 29.5 mm (x24) Tablette Choco 155x75 mm (X3) Diamant 2.8 cm (x4) Quenelle X16 Diam 275x135 mm Globe 2.9cm (X32) Diam 275x175mm Fève cacao (X26) Sphères torsadées(X15) Ronds Nervurés Easy choc (X15)
266	Moulin à légumes en inox 32cm Marque : Référence :
267	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 Marque :



	Référence :
268	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque : Référence :
269	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque : Référence :
270	Moutardier en verre Marque : Référence :
271	Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm \pm 10 % Marque : Référence :
272	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence :
273	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque : Référence :
274	Panier à pain en inox Marque : Référence :
275	Panier à vin verseur en osier Marque : Référence :
276	Panière à pain en inox 25x18cm ovale \pm 10 % Marque : Référence :
277	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm Marque : Référence :
278	PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM \pm 10 % Marque : Référence :
279	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 \pm 10 %

	Marque : Référence :
280	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 % Marque : Référence :
281	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse Marque : Référence :
282	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM Marque : Référence :
283	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Marque : Référence :
284	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % Marque : Référence :
285	PELLE à FOUR INOX PERFO Marque : Référence :
286	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND Marque : Référence :
287	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :
288	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence :
289	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % Marque : Référence :
290	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % Marque : Référence :
291	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque :

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
292	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence :
293	PETIT SEAU À GLAÇONS Marque : Référence :
294	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence :
295	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence :
296	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence :
297	PINCE A ARETES INOX Marque : Référence :
298	Pince à Décor Marque : Référence :
299	Pince à escargot Marque : Référence :
300	PINCE À GATEAU Marque : Référence :
301	Pince à Homard/noix Marque : Référence :
302	PINCE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :
303	Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque : Référence :

304	Pince pâte de 100 mm en inox Marque : Référence :
305	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque : Référence :
306	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence :
307	Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm Marque : Référence :
308	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % Marque : Référence :
309	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque : Référence :
310	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS Marque : Référence :
311	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
312	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
313	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
314	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
315	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
316	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm

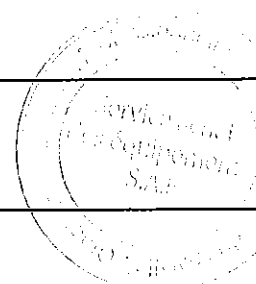
5

172

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
317	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence :
318	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque : Référence :
319	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM Marque : Référence :
320	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm Marque : Référence :
321	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA Marque : Référence :
322	Plat à Sushi en Méla mine 53 x18 x3 cm APS Marque : Référence :
323	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :
324	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 % Marque : Référence :
325	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
326	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
327	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
328	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
329	PLATEAU LIMONADIER Marque : Référence :
330	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS Marque : Référence :
331	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS Marque : Référence :
332	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :
333	Plateau rond antidérapant 0,35 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :
334	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence :
335	POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm Marque : Référence :
336	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm Marque : Référence :
337	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH Marque : Référence :
338	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm Marque : Référence :
339	Poêle à Paella 24cm Marque : Référence :
340	Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L Marque :

	Référence :
341	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :
342	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % Marque : Référence :
343	Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE) Marque : Référence :
344	Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3 Marque : Référence :
345	Poêle de flambage ronde en cuivre Marque : Référence :
346	Poêle de flambage ovale en cuivre Marque : Référence :
347	POELE INOX 36 CM 10% Marque : Référence :
348	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive Marque : Référence :
349	Poire à Jus Marque : Référence :
350	Poissonnière en Inox 50cm. Marque : Référence :
351	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence :
352	Porte Adition en Inox Marque :

	Référence :
353	Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir Marque : Référence :
354	PORTE FICELLE SUR PIED Marque : Référence :
355	Pot à café 0.5L avec couvercle Marque : Référence :
356	Pot à lait 0.5L avec couvercle Marque : Référence :
357	Pot à lait 1 L Marque : Référence :
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS Marque : Référence :
359	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS Marque : Référence :
360	Présentoir Buffet h : 12cm APS Marque : Référence :
361	Présentoir Buffet h : 8cm APS Marque : Référence :
362	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % Marque : Référence :
363	Racloir à billot Marque : Référence :
364	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % Marque : Référence :

365	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS Marque : Référence :
366	Ramequin en verre 8.5cm Marque : Référence :
367	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence :
368	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :
369	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1 Marque : Référence :
370	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ Marque : Référence :
371	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ Marque : Référence :
372	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE Marque : Référence :
373	REGLE GRADUEE FLEXIBLE Marque : Référence :
374	Rince doigts Marque : Référence :
375	Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm Marque : Référence :
376	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence :
377	Rouleau à pâtisseries en nylon 500 Ø 45mm ± 5 %

	Marque : Référence :
378	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL Marque : Référence :
379	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm 10\%$ Marque : Référence :
380	Roulette à pâte de 100 mm en Inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :
381	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque : Référence :
382	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS Marque : Référence :
383	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS Marque : Référence :
384	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS Marque : Référence :
385	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque : Référence :
386	Salière et poivrière en verre Marque : Référence :
387	SAUCIERE - 25CL Marque : Référence :
388	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
389	Saucière "Aladino" en Inox 150ml Marque :

	Référence :
390	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
391	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % Marque : Référence :
392	Sceaux à vin Marque : Référence :
393	Scie Boucherie en Inox Marque : Référence :
394	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum Marque : Référence :
395	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence :
396	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence :
397	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque : Référence :
398	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence :
399	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :
400	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :
401	Seringue pour cuisine Marque : Référence :

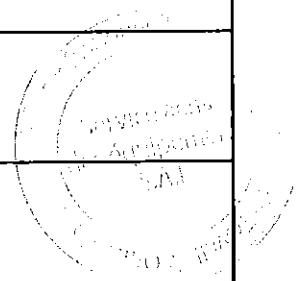
402	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
403	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence :
404	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence :
405	Shaker en inox Marque : Référence :
406	Siphon à crème en Inox 0.5L Marque : Référence :
407	Souffle à sucre 340 mm ± 10 % Marque : Référence :
408	Soupière 320 cl en Porcelaine Marque : Référence :
409	Soupière en inox avec couvercle Marque : Référence :
410	Soupière en inox sans couvercle Marque : Référence :
411	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm Marque : Référence :
412	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque : Référence :
413	Spatule Blanche en Polyglass 30 cm Marque : Référence :

414	Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm Marque : Référence :
415	Spatules en silicone 25 cm ; 35cm Marque : Référence :
416	SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm Marque : Référence :
417	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
418	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
419	SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM Marque : Référence :
420	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm Marque : Référence :
421	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque : Référence :
422	Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque : Référence :
423	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
424	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
425	Spatule""Elvéa"" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C) Marque : Référence :
426	Sucrier argenté sans couvercle

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
427	Sucrier avec couvercle En inox Marque : Référence :
428	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
429	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS Marque : Référence :
430	Support Menu à Pince 30 cm Marque : Référence :
431	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence :
432	Support Buffet 39x39 cm APS Marque : Référence :
433	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence :
434	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm Marque : Référence :
435	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM Marque : Référence :
436	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm Marque : Référence :
437	Tapis à décor relief Arabesque Marque : Référence :
438	Tapis à décor relief Coffee Marque :



5

H2

	Référence :
439	Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm Marque : Référence :
440	Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm Marque : Référence :
441	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 % Marque : Référence :
442	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 % Marque : Référence :
443	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
444	Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
445	Terrine rect terre cerise 28 cm Marque : Référence :
446	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque : Référence :
447	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque : Référence :
448	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence :
449	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :
450	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque : Référence :

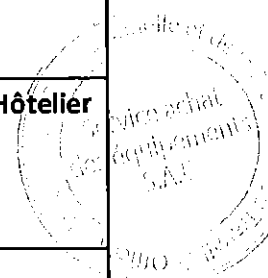
451	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque : Référence :
452	Tourtière cannelée fond amovible en-fer blanc Ø de 200 mm Marque : Référence :
453	Turbotière en Aluminium 50X40cm Marque : Référence :
454	Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
455	Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
456	Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
457	Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
458	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
459	Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
460	Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
461	Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
462	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
463	Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
464	Verre à eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
465	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence :
466	Verre à Irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
467	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
468	Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
469	Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
470	Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
471	Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
472	Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :

473	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
474	Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
475	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
476	Vide Pomme PP : 15 mm PM Marque : Référence :
477	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence :



Handwritten marks: a stylized 'H' and 'H.E.'

Tableau de répartition

Item	Designations et caractéristiques techniques	GMC
1	Aiguille à Bider en Inox	5
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLIRE , 02 tasses	8
3	AIGUILLE A LARDER	5
4	Aigiseur affuteur couteau électrique	2
5	Aplatisseur Inox	2
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	10
7	Armoire stérile 10 couteaux	2
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITÉ SUPERIEURE	360
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITÉ SUPERIEURE	240
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITÉ SUPERIEURE	120
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITÉ SUPERIEURE	120

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		120
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINES certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		360
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINES certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINES certifiée blanche émaillée DIAMETRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINES certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINES certifiée blanche émaillée DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		240
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		120
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU		2
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC		10
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC		10

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

25	Bac gastronomie GN 1/1 -200MM POLYC	10
26	Bac gastronomie GN 1/1 -65MM POLYC	10
27	Bac gastronomie GN 1/2 -150MM POLYC	10
28	Bac gastronomie GN 1/2 -65MM POLYC	10
29	Bac gastronomie GN 1/4 -100MM POLYC	10
30	Bac gastronomie GN 1/4 -150MM POLYC	10
31	Bac gastronomie GN 1/4 -65MM POLYC	10
32	Bac gastronomie GN 1/6 -100MM POLYC	10
33	Bac gastronomie GN 1/6 -200MM POLYC	10
34	Bac gastronomie GN 1/9 -100MM POLYC	10
35	Bac gastronomie GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	10
36	Bac gastronomie GN 1/9 -65MM POLYC	10
37	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	10
38	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	10
39	Bac gastronomie inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	10
40	Bac gastronomie inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	10
41	Bac gastronomie inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	10
42	Bac gastronomie inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	10
43	Bac gastronomie inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	10
44	Bac gastronomie inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	10

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	10
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	10
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	10
48	Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L	10
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	10
50	Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6	10
51	Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4	10
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	10
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	10
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	10
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	10
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	6
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	6
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	6
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	6
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	6
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	6
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	2
63	Batte Côtelette en Inox	2
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	10

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	100
66	Biberon à décorer 140ml	10
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	2
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	2
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	2
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	2
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	2
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	120
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	120
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L	6
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série: 1.4L ; 2.8 L;7L	6
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L	6
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné	4
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	4
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	4
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	6
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	6
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	6
83	Canneleur zesteur PP	12
84	Carafe à décanter évasée en verre	24

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

85	Carafe à eau base carrée en verre	24
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	24
87	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	24
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	10
89	Casse homard	2
90	Casse noix	2
91	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	4
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	45
93	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
94	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	5
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	10
97	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
98	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	10
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	10
100	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	10
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	6
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	6

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	6
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	2
105	CHARIOT A LEGUMES INOX	2
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	12
107	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur »	12
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	12
109	CISEAUX CUISINE INOX	6
110	Ciseaux à grappe	6
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	6
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	20
113	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	20
114	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	4
115	Coquetier en inox	48
116	Coquilleur a Beurre PP	10
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	20
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	10
119	Corne 134x94 mm	10
120	COUPE A DESSERT A VEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	10
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	10
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	10
125	Cupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	48
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	2
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
128	Couteau à désosser	12
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	4
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	4
133	Couteau à génnoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	10
134	COUTEAU A HUITRE ABS	6
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	4
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %	12
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	36
141	Couteau professionnel de cuisine	24
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360
143	COUTEAU ECAILLEUR	12
144	COUTEAU ECONOMIE ABS	20
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	2
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	6
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240
148	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	4
149	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	4
150	Couteaux sommelier	20
151	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/1	10

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

152	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/2		10
153	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3		10
154	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/6		10
155	Couvercle gastronomie Inox GN 1/1 Sans poignée		10
156	Couvercle gastronomie inox GN 1/2 L/I : 325 cm / 265 cm		10
157	Couvercle gastronomie inox GN 1/3 L/I : 325 cm / 176 cm		10
158	Couvercle gastronomie Inox GN 1/3 Sans poignée		10
159	Couvercle gastronomie Inox GN 1/6 Sans poignée		10
160	CREMIERS: 15CL - 30CL ± 10 %		10
161	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE		240
162	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE		240
163	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE		240
164	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE		120
165	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX		12
166	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE		240
167	Cuillère d'Amour PP		6

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

168	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	6
169	Cuillère Portionneuse de Glace	6
170	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240
171	CUVETTE CARRE 32X32	4
172	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	10
173	DENOYATEUR D'OLIVE ALU	6
174	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	4
175	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	2
176	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	4
177	DOUILLE SAINT-HONORE LOT / 2	6
178	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	4
179	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	4
180	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	10
181	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	10
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur265 cm ± 10 %	4
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	4
184	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	4
185	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO	4

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	2
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	2
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	2
189	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	4
190	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %	2
191	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	2
192	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	2
193	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	12
194	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	3
195	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	4
196	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	3
197	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	15
198	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	6
199	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %	6
200	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %	6
201	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240
202	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360
203	Fourchette à escargot	36
204	Fourchette à huîtres	36

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

205	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10	Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	144
206	Fourchette 2 dents		6
207	Fourchette chef 2 dents		6
208	Fourchette de service Pour buffet en Inox		48
209	Fourchette Table en Inox(3 mm)	18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240
210	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR	30 CM ± 10 %	6
211	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93°	L43cm ITTO	6
212	GODET À COUVERTS POLYETH		10
213	Grand Plateau de service de thé marocain argenté/ rectangulaire		2
214	GRATTOIR À MANCHE 250 MM	LAME 100MM ± 10 %	6
215	Grattoir Poisson		4
216	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses		20
217	Huifier vinaigrier en verre longueur	18 cm ± 10 %	24
218	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre		2
219	Légumière ronde en inox	Diam 30 ± 10 %	12
220	Légumière ovale en inox	L 40/20 ± 10 %	12
221	Louche à sauce		12
222	Louche de service en inox (2.5 mm)		12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

223	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	10
224	Lyre Genoise en Acier chromé(5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44 cm \pm 10 %	2
225	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	1
226	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	10
227	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox \pm 10 %	12
228	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox \pm 10 %	12
229	Milasson en inox rond uni de \varnothing 60 mm \pm 10 %	12
230	Milasson \varnothing de 22 cm \pm 10 %	12
231	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5
232	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5
233	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	6
234	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts \pm 10 %	2
235	Moule à brioche en inox \varnothing de 180 mm minimum	6
236	Moule à brioche en inox \varnothing de 90 mm \pm 5 %	6
237	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	6
238	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof 8.5cm \pm 10 %	2
239	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	6

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

240	Moule à cake Inox 18%- 30 cm		2
241	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %		6
242	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum		6
243	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum		6
244	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %		6
245	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum		6
246	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %		6
247	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %		6
248	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm		6
249	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %		6
250	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %		6
251	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %		6
252	MOULE A STEAK		4
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %		12
254	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %		12
255	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %		12
256	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm		6

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

257	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm ± 10 %	12
258	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	12
259	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	10
260	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	4
261	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	2
262	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	2
263	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	2
264	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	4
265	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules)	2
266	Moulin à légumes en inox 32cm	6
267	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	24
268	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	48
269	MOULE INOX CROQUEMBOUCHE	4
270	Moutardier en verre	24
271	Chevalets de table numérotés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	1
272	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	2
273	Panier à ménage (5pièces) en verre	25
274	Panier à pain en inox	36

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

275	Panier à vin verseur en osier		4
276	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10\%$		48
277	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm		4
278	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM $\pm 10\%$		4
279	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 $\pm 10\%$		2
280	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm 10\%$		4
281	Passoire conique 30 cm $\pm 10\%$ de diamètre avec anse		4
282	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM		6
283	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor		4
284	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm 10\%$		6
285	PELLE à FOUR INOX PERFO		2
286	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND		2
287	PELLE À HORS D'ŒUVRES		4
288	Pelle à pâtisserie en inox		4
289	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm 10\%$		6
290	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm 10\%$		6
291	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir		6
292	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm		2
293	PETIT SEAU À GLAÇONS		10
294	Photophore en verre Lot de 4 pièces		24

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

295	PIERRE A AGUISER GROS 459		6
296	PIERRE A AGUISER MOYEN 460		6
297	PINCE A ARETES INOX		2
298	Pince à Decor		4
299	Pince à escargot		6
300	PINCE À GATEAU		6
301	Pince à Homard/noix		6
302	PINCE À HORS D'ŒUVRES		6
303	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm		12
304	Pince pâte de 100 mm en inox		12
305	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox		12
306	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm		6
307	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm		6
308	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %		12
309	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		12
310	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS		10
311	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm		8
312	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm		8
313	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm		8
314	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm		8

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

315	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
316	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
317	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	8
318	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	12
319	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	10
320	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	4
321	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	6
322	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS	6
323	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	24
324	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	24
325	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	2
326	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	10
327	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	2
328	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	6
329	PLATEAU LIMONADIER	6
330	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	6
331	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	6
332	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

333	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	12
334	Plateau polypropylène NSF	12
335	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	12
336	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	12
337	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	6
338	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	4
339	Poêle à Paella 24cm	6
340	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	4
341	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	6
342	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	6
343	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)	2
344	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	2
345	Poêle de flambage ronde en cuivre	4
346	Poêle de flambage ovale en cuivre	4
347	POELE INOX 36 CM 10%	6
348	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	6
349	Poire à Jus	6
350	Poissonnière en Inox 50cm	2
351	Pomme noisette ovale cannelée PP	5

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

352	Porte Addition en Inox	10
353	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	30
354	PORTE FICELLE SUR PIED	1
355	Pot à café 0.5L avec couvercle	12
356	Pot à lait 0.5L avec	12
357	Pot à lait 1 L	12
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	4
359	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	4
360	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	5
361	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	5
362	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	10
363	Racloir à billot	2
364	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	6
365	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	24
366	Ramequin en verre ""Lyon "" :8.5cm	96
367	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Lacor	2
368	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	4
369	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	4
370	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	12
371	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

372	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	6
373	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	6
374	Rince doigts	24
375	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	6
376	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	6
377	Rouleau à pâtisseries en nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	5
378	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL	6
379	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	12
380	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	3
381	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	12
382	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	24
383	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	24
384	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	24
385	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	24
386	Salière et poivrière en verre	48
387	SAUCIERE - 25CL	24
388	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE	24
389	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	12
390	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

391	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	12
392	Sceaux à vin	12
393	Scie Boucherie en Inox-	2
394	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	4
395	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	4
396	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	3
397	SERIE DE 3 PLAQUEUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	4
398	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	4
399	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	4
400	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	4
401	Seringue pour cuisine	6
402	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE : 50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	1
403	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	100
404	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	200
405	Shaker en inox	4
406	Siphon à crème en Inox 0.5 L	2
407	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	3
408	Soupière 320 cl en Porcelaine	6

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

409	Soupière en inox avec couvercle	24
410	Soupière en inox sans couvercle	24
411	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	6
412	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	48
413	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	24
414	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	12
415	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	12
416	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	6
417	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10 \%$	12
418	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10 \%$	12
419	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	12
420	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	12
421	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	12
422	Spatule longue coudée manche solide 20cm	12
423	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10 \%$	12
424	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10 \%$	12
425	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	8
426	Sucrier argenté sans couvercle	24
427	Sucrier avec couvercle En inox	24

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

428	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	24
429	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	4
430	Support Menu à Pince 30 cm	24
431	Support rotatif pour décoration Gâteau	2
432	Support Buffet 39x39 cm APS	6
433	TABLIER BOUCHER METAL	1
434	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	6
435	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	6
436	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	6
437	Tapis à décor relief Arabesque	4
438	Tapis à décor relief Coffee	4
439	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	6
440	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	6
441	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	50
442	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	50
443	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
444	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
445	Terrine rect terre cerise 28 cm	2

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

446	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	12
447	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	12
448	Thermomètre Infrarouge	2
449	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	4
450	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	15
451	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	24
452	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	4
453	Turbotière en Aluminium 50X40cm	4
454	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
455	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
456	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72
457	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36
458	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240
459	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

460	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
461	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72
462	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
463	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36
464	Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
465	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	180
466	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
467	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
468	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
469	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
470	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48

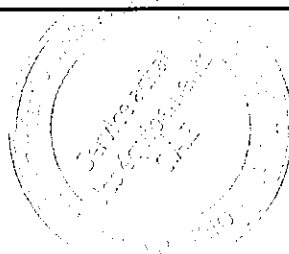
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

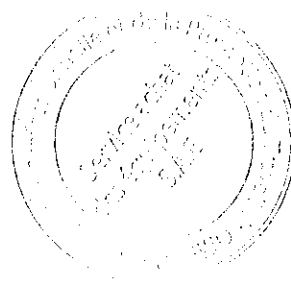
471	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
472	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
473	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
474	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36
475	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48
476	Vide Pomme PP:15 mm PM	5
477	ZESTEUR VERTICALE	6

55

He



LE SOUSMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
<p><u>Lu et accepté</u></p>	<p>Abdeltif AOURAGH</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p>



Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
par les concurrents

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p><u>Brûleurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Grilles en Inox • détendeurs et vanne type gaz. <p><u>Four à gaz :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 8.5Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
2	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. 		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

- Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Raccordement (mise) à la terre
- Capacité utile : 60 Litres minimum
- Gaz Propane
- Puissance : 20 KW minimum
- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- 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, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)		
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES Marque : Référence : Série 900 <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm • Puissance : 20 KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres) • Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe • Placard avec 2 portes • Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien 		

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Puissance : 28 KW minimum 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Placard avec 2 portes. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 2.7+2.7 Kw minimum • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • Placard avec 2 portes • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
6	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2Portes ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x900</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p>		

3

H2

	<p>Avec Equipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre – 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – Arrêt d'urgence (coup de poing) – chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement – tube cuivre et accessoires de raccordement.</p>		
7	<p>HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents 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 répondant à la norme NF EN 16282-6.

• Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique.

• Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

• Installation sur la terrasse ;

• Caisson d'extraction 400 °C/2h

• Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.

• Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.

• Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.

• Isolation thermo-acoustique ;

• Ouvertures latérales interchangeables ;

• Protection par disjoncteur ;

• Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique par câble **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné.

- 30 m +/- linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et 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.

	<p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>		
8	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 580 x 580 mm minimum (+/-10%)</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p>		

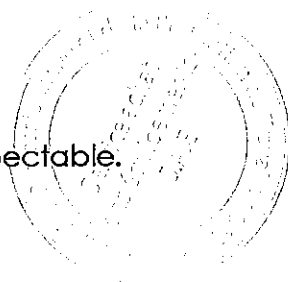
	<p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBLOC TIS</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <p>• Inox AISI 304 décapé, passivé.</p> <p>• Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.</p>		

- Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.

- Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.

- Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.

- Solution entièrement inspectable.



- Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.

- Classe L15.

• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.

• Mise à la terre pour caillebotis ;

• Panier amovible indépendant de la cloche siphonide et positionné au-dessus de la garde d'eau.

• Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.

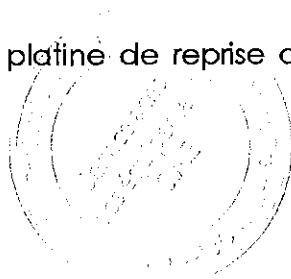
• Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.

	<ul style="list-style-type: none"> • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphonide 		
10	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. 		

- Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.

- Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.

- Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.



- Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.

- Solution entièrement inspectable.

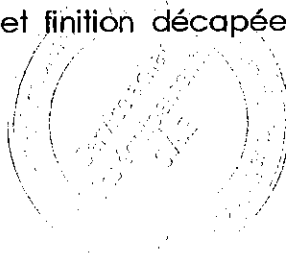
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

- Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.

- Classe L15.

- Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.



- Mise à la terre pour caillebotis ;

- Panier amovible indépendant de la cloche siphonide et positionné au-dessus de la garde d'eau.

- Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.

- Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.

- Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dallé, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.

- Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.

- Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini

- sortie verticale avec bonde siphonide

11	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 650 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. 		

- Commandes Digitale
- Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte
- Puissance électrique 11 KW minimum
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz

MODES DE CUISSON

- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1

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
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

ACCESSOIRES STANDARDS:

- 6 Grilles GN 1/1
- Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage).
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)
- Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.

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)

MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE

13
Marque :
Référence :

	<p>02 groupes avec adoucisseur Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530 x 650 mm Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,9Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties 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</p> <p><u>Accessoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -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. -mini-vannes d'isolement. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
14	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE Marque : Référence :</p>		

	<p>Portée : 300 Kg.</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
15	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De construction en acier inoxydable avec bâti en aluminium anodisé</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p>		

	<p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec : démonte lame, aiguiseur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
16	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

17	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence :</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p> <p>Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.</p> <p>Vitesse : 1500 Tr/MN</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm +/-10%</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
18	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence :</p> <p>Fabrication entièrement en inox</p> <p>Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)</p> <p>Capacité tubercules 10 kgs +/-10%</p> <p>Production horaire : 160 - kg/heure +/-10%</p> <p>Minuterie avec décompte numérique.</p>		

	<p>Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.</p> <p>Livré avec plateau et cylindre abrasifs et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.</p> <p>Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.</p> <p>Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.</p> <p>Alimentation électrique 380 V</p> <p>Puissance 300 W minimum</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p> <p>Accessoires de manipulation.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
19	<p>MOULIN A CAFE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg,</p> <p>Puissance : 300 W minimum</p> <p>Corps en fonderie d'aluminium</p> <p>Moulin silencieux (63dB).</p> <p>Réglage facile de la dose, entre 6,5g et 9g, par un simple ajustement de la molette.</p>		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	<p>Doseur : à remplissage automatique Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
20	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 6 litres minimum</p> <p>Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum</p> <p>Dispositif IP24 sur toute la machine</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p> <p>Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55). pour protection contre l'eau</p> <p>Capacité de production minimale : 550 - kg/heure</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p> <p>COUPE LEGUME TOUT INOX</p> <p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p>		

	<p>1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire)..</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
21	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm minimum</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Puissance 700 watts minimum</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
22	<p>PERCOLATEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En acier inoxydable</p> <p>Capacité : 13 à 20 l</p> <p>Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service</p>		

	<p>Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
23	<p>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. Marque : Référence : Scie de construction en acier inoxydable 18/10.</p> <p>Système tendeur de lame de procédure automatique.</p> <p>Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien</p> <p>Indice de protection IP65 Moteur de 750W minimum, Hauteur de coupe : 270 minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

24	<p>Poubelle roulante 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.</p>		
25	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE De capacités minimales 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.</p>		
26	<p>Chauffe-plats - électrique 10 plaques : Marque Référence Puissance : 1.3Kw minimum Dimensions : 400X215X475 MM minimum Poids : 23 Kg minimum</p>		

	<p>Ampère : 5.6 A Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) servis chauds à table.</p> <p>Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.</p> <p>Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.</p> <p>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices manuel d'installation et d'entretien .</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
27	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Consommable : pastille</p> <p>Poids : 15 kg</p> <p>Réservoir d'eau : 6 litres</p> <p>Alarme de détartrage</p> <p>Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum</p> <p>Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément</p> <p>Dimensions (LxHxP) : 56 x 41,7 x 41,5 cm +/-10%</p>		

	<p>Plaque chauffe-tasses</p> <p>Mode économie d'énergie</p> <p>Insertion et éjection semi-automatique de la capsule</p> <p>Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein</p> <p>Pression : 16-19 bars</p> <p>Support de tasse pivotant</p> <p>Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées</p> <p>Possibilité de programmer les tailles de tasse</p> <p>manuel d'installation et d'entretien et certificats.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
28	<p>APPAREIL SOUS VIDE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Largeur de barre de soudure : 30 cm minimum</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220 V</p> <p>Puissance : 400 W minimum</p> <p>Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p>		
29	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p>		

	<p>Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.</p> <p>Tuyau en acier inox.</p> <p>Entonnoirs multi Dimensions.</p> <p>Capacité : 5 kg minimum</p>		
30	<p>CUISEUR A OEUF 6 PANIERS</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1200 W minimum</p> <p>Alimentation : 220 V</p> <p>Capacité : 6 paniers à œufs</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 255 x 215 x 430 mm minimum</p> <p>Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
31	<p>CUISEUR A RIZ 8L</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1.95 KW minimum</p> <p>Alimentation : 220 V</p> <p>Contenance : 8L</p> <p>Poids : 10 Kg</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum</p> <p>Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz.</p> <p>Conçu en acier inoxydable,</p>		

	<p>Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard; (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>	-	-
32	<p>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</p> <p>Dimensions : 48.5x29x88.5 +/-10%</p> <p>Hauteur utile : 63 Cm +/-10%</p> <p>Poids Net : 15.5 Kg</p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons.</p> <p>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.</p> <p>Tiroir à braises en inox. Porte avant coulissante.</p> <p>Livré avec :</p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...)</p>	-	-

	05 crochets en S de 6 cm, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.		
33	CENTRIFUGEUSE VERTICALE 150 W Marque Référence Puissance de 150 watts minimum et 32 tr/min minimum pour un enzyme doux et un rendement de jus. Sans résidus de fruits ou des os dans le jus grâce à micro passoire en acier inoxydable intégré. Passoire acier inoxydable nettoyage facile La presse en forme de spirale ajoute les fruits de manière automatique. Boîtier noir élégant en plastique avec détails chromés et faible surface d'appui. Comprend deux récipients de 900 ml +/-10% chacun Sortie séparée de jus et de résidus de pressé Protection de marche et arrêt - l'appareil peut seulement être éliminée en marche une fois posé le tube de remplissage avec Retour pour relâcher les parties obstruées. 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
34	PLAQUE À INDUCTION 3500W 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%

Ø des feux : 20 cm.

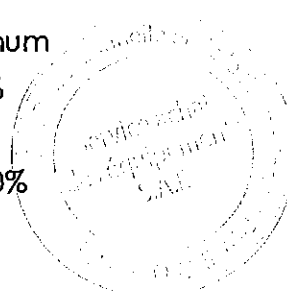
Poids (en kg) : 5 kg

Tension (en V) : 230 V

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)



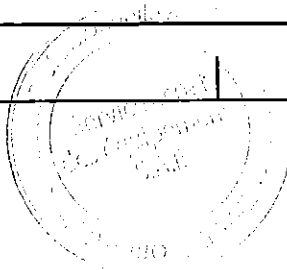


MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

--	--	--	--	--



MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3)+(4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	6						
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	2						
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	2						
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2						
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2						
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	2						
7	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	2						
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	2						
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	U	13						
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	8						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	2						
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2						
13	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1						
14	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1						
15	TRANCHEUR	U	1						
16	BLENDER ELECTRIQUE	U	6						
17	PRESSE AGRUME CUVE	U	2						
18	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1						
19	MOULIN A CAFE	U	2						
20	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	4						
21	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	10						
22	PERCOLATEUR	U	4						
23	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1						
24	POUBELLE 120 LITRES	U	20						
25	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	6						
26	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	2						
27	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1						
28	APPAREIL SOUS VIDE	U	1						
29	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1						
30	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	2						
31	CUISEUR A RIZ 8 L	U	2						
32	Fumoir à viande et poisson inox polyvalent	U	1						
33	CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W	U	1						



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

34	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE	U	5					
MONTANT TOTAL								

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>TURBINE A GLACE VERTICALE</p> <p>Marque : Carpigliani, Technogel, Frigmat , Isotech ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité par cycle : 4.5 Kg minimum</p> <p>Rendement horaire : 20Kg/H</p> <p>Le système de congélation fonctionnant à la fois sur les parois du cylindre et le fond visait à obtenir la consistance parfaite du produit</p> <p>Batteur amovible en acier inoxydable, avec grattoirs mobiles en plastique agissant sur les parois et le fond du cylindre</p> <p>Porte amovible avec grille de sécurité intégrée qui permet un nettoyage facile</p> <p>La porte dont la conception permet à l'opérateur de mettre et d'afficher le produit dans les casseroles</p> <p>Le trou d'extraction large permet une éjection rapide des produits</p> <p>Couvercle transparent pour une inspection facile du produit pendant le cycle de congélation</p>		

	<p>Etagère en acier inoxydable réglable en hauteur</p> <p>Signal à la fin de chaque cycle</p> <p>Vitesse standard pour le cycle de production et grande vitesse pour l'extraction</p> <p>Alimentation Triphasée 400V-50Hz</p> <p>Agitateur en acier inox, complètement démontable</p> <p>Avec racleurs mobiles en plastique</p> <p>Cuve de malaxage verticale</p> <p>Contrôle électromécanique</p> <p>Cycle de production avec sélection du temps</p> <p>Signal acoustique à la fin du cycle</p> <p>Sélecteur vitesse</p> <p>Machine sur roulettes</p> <p>Puissance : 2.6 KW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>MACHINE A GLACONS</p> <p>Marque : Scotsman, ITV, Furnotel ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Production : 25Kg/24h minimum</p> <p>Bac de stockage : 15Kg minimum</p> <p>Cube : 22g</p> <p>Nbr : 18 cubes/cycle</p>		

	<p>Contrôle électronique améliore le fonctionnement de la machine et lui permet de s'adapter aux climats extrêmes</p> <p>Système de pulvérisation anti-tartre , le système de pulvérisation avec buses flexibles</p> <p>Carrosserie acier inoxydable sur pied</p> <p>Régulation électronique avec fonction autodiagnostic</p> <p>Système d'amortissement de mouvement de fermeture de porte</p> <p>Porte en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Condenseur à AIR</p> <p>Groupe compresseur hermétique tropicalisé</p> <p>Fréon : R290, R134A,R600 ou similaire</p> <p>Puissance absorbée : 340 Watts minimum</p> <p>Alimentation monophasée : 220V-50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE</p> <p>CAPACITE 700 L</p> <p>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p>		

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1).

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m³), injectée sous haute pression

Portes 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

	<p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</p> <p>Puissance absorbé : 720 Kw minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF</p> <p>CAPACITE 700 L</p> <p>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)</p>		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m³), injectée sous haute pression

Portes 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

<p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 210W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF</p> <p>CAPACITE 1400 L</p> <p>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 1400L. Norme HACCP</p>		

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)
 Portes 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

34

11

<p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 200W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
<p>TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</p> <p>Marque : PANIMATIC, ASBER, FURNOTEL ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP</p> <p>Dimensions ± 10 % : 2005x780x H 810</p> <p>Réalisation entièrement (intérieure ou extérieure) en Inox AISI 304</p>		

Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud

Evaporation automatique du condensat

Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum)

Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut

4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm

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).

6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm.

Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg.

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.

Portes à charnières avec retour automatique

Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement.

Bouton lumineux de démarrage-arrêt.

Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.

Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble

<p>Evaporateur ventilé Fréon : R600a, R290, ou similaire Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Puissance électrique : 260 W minimum manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions : L = 2.15 x P = 2.15 x H = 2.20m (+10%) Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche Isolation en mousse de polyuréthane haute densité Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.</p>		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

	<p>Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage</p> <p>Réseau PVC minimum</p> <p>Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum</p> <p>Alimentation Mono 220 V - 50 Hz</p> <p>Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>- Conditions de base :</p> <p>Température extérieure maximale : 36°C + 40°C</p> <p>La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C</p> <p>L'humidité relative : 95%</p> <p>Température des denrées : + 24 °C</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions : L = 2.15 x P = 2.15 x H = 2.20m (+10%)</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0</p> <p>Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm</p>		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur: blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)

Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) - Puissance

2 Kw minimum

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur

manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

Température extérieure maximale : 36°C + 40°C

La température intérieure à maintenir -18/ -22°C

L'humidité relative : 95%

Température des denrées : + 24 °C

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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

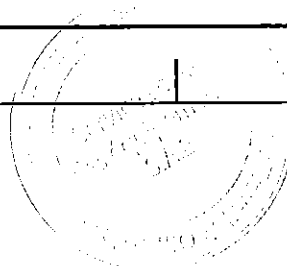


—FONCIÈRE—
CMC

MAITRE D'OUVRAGE



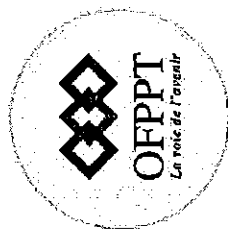
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item s	Désignations et caractéristiques techniques	Unit é	(1) QT E	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTV A	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTV A	(3) Prix total HT/HDD/HTV A (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douane s sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliqué e sur (5)	(7) Montan t TTC (7) = (5) + (6)
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1							
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1							
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	5							
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	6							
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	2							
6	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	4							
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1							



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie 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.

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	<p>FAÇONNEUSE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Cadence : 1000 pâtons par heure, Transmission par courroies, Piètement amovible,</p> <p>Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz</p> <p>Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Table Support en acier inoxydable, munis de pieds avec une étagère basse.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Largeur de travail : 500mm</p> <p>Longueur de travail : 2000 mm minimum</p> <p>Cylindres lamineurs en acier dur chromés</p> <p>Avec grille de sécurité</p> <p>Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz</p> <p>Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaire nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Table Support munis de pieds. 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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w		

	<p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
5	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>05 Litres minimum</p> <p>Cuve inox</p> <p>1 prise de courant intégrée</p> <p>Puissance : 250 w</p> <p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p>		

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
6	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de 10 KG</p> <p>Précision à 2 grammes</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en polyéthylène alimentaire</p>		

	<p>4 roues pivotants ø100mm</p> <p>2 roues avec frein</p> <p>Livré avec couvercle transparent</p> <p>Capacité 80 à 100 L</p>		
8	<p>REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable</p> <p>Régulateur de température</p> <p>Capacité : 80 à 100 l</p> <p>Puissance : 0.5 Kw minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 hz</p> <p>Cuve et serpentín en inox AISI 304</p> <p>Extérieur en inox AISI 304</p> <p>Remplissage automatique</p> <p>Boîtier électronique et affichage digital</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT
RAPIDE 10 NIVEAUX GN**
Marque :
Référence :

Dim 780x800x1545 mm minimum

Poids net : 180 Kg

Finition intérieur/Extérieur : Acier
Inox AISI 304 18/10

Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans
CFC/HCFC

Couvre évaporateur : Amovible en
acier AISI 304 Cr-Ni 18/10

Angles Internes : Arrondis pour
garantir une hygiène maximum

Pieds : Inox AISI 304 réglables en
hauteur 100-150 mm

Porte : Fermeture automatique
avec blocage de l'ouverture à
105°

Châssis porte : Système anti-
condensation

Poignée de porte : Acier Inox 304
épaisseur 2 mm

Joint de porte : Magnétique
facilement remplaçables

Tableau électrique : Amovible

Puissance : 0,52 Kw

Rendement Refroidissement rapide
+90°C + 3°C : 40 Kg

Rendement Surgélation +90°C-
18°C : 28 Kg

Branchement électrique : 400V 3N -
50Hz ou 220V.

Fluide réfrigérant : R404 a

Evaporation : -10°C cond 45°C

	<p>Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé.</p> <p>Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>DIVISEUSE AUTOMATIQUE</p> <p>HYDRAULIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité</p> <p>Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ;</p>		

Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser

Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi

Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé

Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile

Couteau en Acier inoxydable divisant

Coated anodisé disque en Aluminium de séparation

Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien

Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire

Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus

Régulation hydraulique variable de pression

Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 %

Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte)

Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte)

Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications

	<p>Refroidissement ventilateur dans le cadre de base</p> <p>Température contrôlée ventilateur de refroidissement</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg</p> <p>LxPxH : 62x67x170 cm minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 9 KW
Minimum

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <p><u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

- 2 niveaux de 2 plaques de 600*400
- Bouches levantes
- Habillage tout en inox.,
- Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.
- Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance
- Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.
- Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.
- Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défoulement.
- Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable.
- Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N
- Puissance 10 Kw minimum par niveau
- Arrivée d'eau
- Evacuation trop plein des buées 3/8"
- manuel d'installation et d'entretien.
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
13	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité minimale : 1 compartiment de 25 niveaux de 60 mm réglables minimum</p> <p>Intérieure entièrement en inox</p> <p>Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum</p> <p>Tableau de commande électronique</p> <p>Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre et sonde hygrométrie électronique</p> <p>Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche</p> <p>Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc</p> <p>Sur roulettes pour mise en place et nettoyage</p> <p>Groupe frigorifique tropicaliser</p> <p>Puissance : 2,5 KW minimum</p> <p>Alimentation Mono 220V - 50 Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p>		

	<p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
14	<p>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance 6L</p> <p>Fabrication en PVC noir haute résistance</p> <p>Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable</p> <p>Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage</p> <p>Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température</p> <p>Plateau en inox pour 6L de chocolat</p> <p>04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p><u>Dimensions :</u></p>		

	<p>Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +/-10%</p> <p>Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +/-10%</p> <p>Poids à vide : 3.72 kg</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Puissance : 120 W</p> <p>Puissance : 3 bars</p>		
15	<p>GUITARE DE CHOCOLAT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.</p> <p>Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en meplat d'inox</p> <p>Cordes très robustes et facile à monter</p> <p>Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite</p> <p>Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm</p> <p>Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm</p> <p>Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm</p>		
16	<p>CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Vitesses. Bloc moteur métallique.</p> <p>Fonction pulse</p> <p>Moteur asynchrone</p> <p>Sécurité magnétique et frein moteur</p>		

	<p>Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p> <p>400 volts triphasé ou 220v</p> <p>Hauteur : 49 cm minimum</p> <p>Longueur : 35 cm minimum</p> <p>Profondeur : 28 cm minimum</p> <p>Puissance : 1200 Watts. 1500-3000 Tours/Minute</p>		
17	<p>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.</p> <p>Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.</p> <p>2 têtes : 2 lampes de 500 W</p> <p>Dimensions : 460 x 330 mm</p>		
18	<p>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Débit minimum : 280g/mm,</p> <p>Puissance minimale : 50 watts,</p> <p>Alimentation : 220 volts-50 Hz-</p> <p>Godet 700 ml</p> <p>Piston Inox</p> <p>Livré avec :</p> <p>2 buses</p> <p>1 jet rond R4</p> <p>1 Jet plat</p>		

19	Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence :		
20	Gants à tirer le sucre jeux en Latex Marque : Référence :		
21	Gants pour le chocolat - Jeux Marque : Référence : Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
22	Thermomètre à sucre Marque : Référence :		
23	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir Marque : Référence : Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre		
24	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence :		
25	Chalumeau Professionnel 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		
26	Ciseaux pour sucre 24 cm En acier trempé polissage fin Manche laquée noire		

27	Plaque chauffante pour sucre Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W, 240 V monophasé		
28	Décapeur thermique chocolat électrique 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 3 niveaux Dispositif Thermostop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge Pare-chaaleur 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. Puissance :1500 W - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QT E	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTV A	(3) Prix total HT/HDD/HTV A (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douane s sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3)+(4)	(6) TVA Appliqué e sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1						
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	U	1						
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	U	2						
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	U	1						
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	6						
6	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	10						
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	10						
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	U	1						
9	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	U	2						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

10	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	U	1						
11	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1						
12	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1						
13	ARMOIRE DE FERMENTATION	U	1						
14	TREMPreuse A CHOCOLAT professionnelle Digital 6L avec sonde	U	2						
15	GUITARE DE CHOCOLAT	U	1						
16	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	U	2						
17	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	2						
18	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	2						
19	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	2						
20	Gants à tirer le sucre jeux en Latex	U	12						
21	Gants pour le chocolat - Jeux	U	12						
22	THERMOMETRE A SUCRE	U	6						
23	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	6						



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

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 : Matériel de laverie et Matériel 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.

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	LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. Protection IP 25 contre les jets d'eau Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot. Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

	<p>Table pré lavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p>		

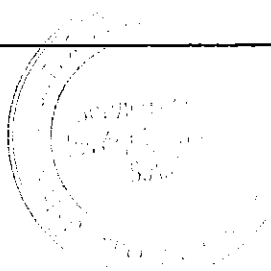
	<p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p> <p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm</p> <p>DIM : 500X500</p>		

	<p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
4	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 8.7 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
5	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p>		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	<p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
6	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
7	<p>CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 7 rangers</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
8	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES Dimensions : 990 x 780 x 750 mm 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p>		

	<p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.</p>		
9	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ;</p> <p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum</p> <p>Facteur G de 100</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmateurs Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p>		

	<p>Laveuseessoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> <p>Niveau acoustique dB(A) < 50.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>SECHOIR DE LINGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 16 KG</p> <p>Tambour acier inoxydable</p> <p>Programmeur : easy control</p> <p>Tambour en acier inox</p> <p>Tambour inverseur pour un meilleur séchage</p> <p>Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour</p>		

	<p>Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. <p>Chauffage électrique puissance : 20 Kw minimum ;</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>CALANDREUSE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur cylindre : 1400 mm minimum</p> <p>La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non-utilisation</p>		

	<p>Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur</p> <p>Dispositif protège doigts pour plus de sécurité</p> <p>Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau</p> <p>Vitesse de repassage variable</p> <p>Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié.</p> <p>Commande à pied pour arrêt et démarrage</p> <p>Puissance électrique totale : 7,18kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>MACHINE À COUDRE avec table support</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Avec les fonctionnalités ci-après :</p> <p>Points intégrés</p> <p>Boutonnieres automatiques en une étape</p> <p>Système d'enfilage de l'aiguille automatique</p>		

	<p>Système d'enfilage de l'aiguille automatique</p> <p>Mise en place rapide de la canette</p> <p>Compartiment à accessoires</p> <p>Eclairage par LED</p> <p>Bouton anti-bascule du pied presseur</p> <p>Entraînement 7 griffes</p> <p>Abaissement des griffes</p> <p>Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette</p> <p>Position d'arrêt de l'aiguille</p> <p>Point de renfort automatique</p> <p>Écran d'affichage LCD</p> <p>Sélection des points</p> <p>Réglage de la tension du fil supérieur</p> <p>Touches de contrôle à portée de main Protection</p> <p>Variateur de vitesse</p> <p>Panneau amovible des points</p> <p>Fonction double-aiguille (simple/jumelée)</p> <p>Fonction position initiale de l'aiguille</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
13	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque :		

	Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		
14	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE. Marque : Référence : Table aspirantes, soufflantes et chauffées électriquement. Réglage par thermostat Avec: aspirateur, ventilateur et repose fer en acier INOX 304., Surface de repassage 120 x 80 cm (+/-10%) Chaudière automatique et électrique au contrôle électronique d'une capacité minimale de 5 litres Bras orientable et aspirant avec jeannette repassage manches Groupe fer vaporisant avec fer électro-vaporisant. Volt. 230-1-50 Hz. manuel d'installation et d'entretien		

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
--	---	--	--

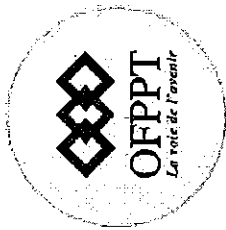
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot°4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3)+(4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1						
2	LAVE VERRE	U	2						
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2						
4	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2						
5	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2						
6	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	3						
7	CASIER A PLATEAUX	U	4						
8	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	2						
9	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1						
10	SECHOIR DE LINGE	U	1						
11	CALANDREUSE	U	1						
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1						
13	CHARIOT A LINGE SALE	U	1						



MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

14	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	1							
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	U	1							
MONTANT TOTAL =										

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

57

H2

Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel 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.

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	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES</p> <p>Marque :EMAINOX ,DORA METAL, Inoxyfera,ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>- Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum</p> <p>- Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire.</p> <p>- Panneaux de revêtement</p> <p>- Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage .</p> <p>- Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1).</p> <p>• Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double.</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

- Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.
- Compartiment technique intégré pour branchement électrique
- Cuve bain-marie à eau :
- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein
- Voyant témoin «manque d'eau»
- 1 Thermostat de 0°C à 90°C.
- 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.
- Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304
- Etagère intermédiaire inox AISI 304
- Chauffage électrique :
- * 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum.
- * 1 Thermostat de 0°C à 90°C.
- * 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.
- Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade.
- Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés Ø 32 mm.
- Façade décor stratifié couleur
- Eclairage du meuble par lampes incorporé

	<p>-Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</p> <p>-Livré avec 4 bacs GN 1/1</p> <p>- Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble</p> <p>-Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>-certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque : EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions L x P x H: 1500X700X1620mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire. • Finition : dessus poli vibré • Cuve réfrigérée «froid ventilé» de 105 mm de profondeur avec Réhausse pour présentation affleurante • Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées 		

- Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles
- 3 étagères réglables en hauteur ;
- Eclairage LED sous le plafonnier et chaque étagère
- Rideau de nuit avec serrure côté public
- Vitrine de forme cubique, ouverte côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles
- Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorigènes, électrique et vidange à droite, côté service
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorigère :
 - 1 Groupe frigorigère.
 - 1 Evaporateur ventilé
 - 1 Détendeur.
 - 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale

MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS

Type : Inox AISI 304

Nuance : 18/10 minimum.

- Panneaux de revêtement

- Dessous réserve réfrigérée ventilée 2 portes isothermes

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur.

- Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD.

- Ferrures avec loqueteaux à clefs

- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC.

- Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1.

- Cuve réfrigérée courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

Equipement frigorifique:

- 1 Groupe frigorifique.

- 1 Evaporateur plafonnier à ventilation forcée.

- 1 Thermostat électronique + thermomètre digital en façade coté service

- Façade décor stratifié couleur

- Doté de la rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade

- Couleur des panneaux de revêtement **au choix du maître d'ouvrage.**

-Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz

-Réglage de la température par thermostat digital

-Température : +4°/+10°C

	<ul style="list-style-type: none"> - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble. - manuel d'installation et d'entretien. - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera ou équivalent Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p>		

	<p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux.</p> <p>Poignée</p> <p>Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.</p> <p>Elément introduction chariots de Dimensions L x P x H: 1500X700X900 mm minimum</p> <p>avec une couleur du panneau de revêtement au choix du maître d'ouvrage, Doté aussi d'une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque : EMAINOX ,DORA METAL, Inoxfera ou équivalent</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H : 1380 x 700 x 1400 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm</p>		

	<p>Présentoir à couverts et à pain.</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité</p> <p>livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 mm de profondeur pour les couverts. - En dessous 2 bacs GN 2/1 200 mm de profondeur pour le pain. <p>Le Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble.</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>		

7	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise		
8	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise		
9	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire		
10	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire		
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalemment arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. • Avec renfort inférieur <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
12	TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Totalemont arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse 		
13	CHARIOT DE SERVICE Référence : <ul style="list-style-type: none"> • 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 		
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION : Fourniture et la mise en place d'un chariot de distribution ayant principalement les caractéristiques suivantes : En acier inoxydable de dimension : 1000 x 500 x 900 mm composé de :		

	<ul style="list-style-type: none"> - 2 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire. - 3 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire. - compartiment pour assiettes. - plateaux tôle inox 304. - roulettes pivotantes - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • 2 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. 		
16	Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % 		
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux Marque :		

	Référence : Dimensions : L1000XP500XH1800 04 Roues nylon Chope Inox avec blocage sur 02 Roues		
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE <p>Ce prix rémunère à l'unité la fourniture et la pose des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
20	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière <p>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		
21	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm • Conforme au NF-Hygiène Alimentaire. 		
22	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy 		

23	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm 		
24	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm 		
25	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :		
26	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Dossieret arrière • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • 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 dossierets 		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Mini-vannes d'isolement et siphon. 		
27	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour dossier avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dossieret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec :</u></p>	-	-

	<ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes 		
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque : Référence : Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Réservoirs transparents à produits. • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement. 		
29	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Marque : Référence : Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible		

	Système de récupération : Bac (sans sac)		
30	MONOBROSSE Marque : Référence : Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 100 W Source d'énergie : Câble Pression du disque : 27 g/cm² Niveau sonore : 59 dBA Dimensions : 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble : 12,5 m		
31	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum Livre avec 200 sacs poubelle		
32	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm		

5

H2

Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.

Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.

2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.

2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.

2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.

Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084.

Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims (cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.

Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.

Accessoires : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

33	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes		
34	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE		
35	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum		
36	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis		
37	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT		
38	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu		
39	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge		
40	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3)+(4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1						
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1						
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1						
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1						
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	5						
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	5						
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	5						
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	5						
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	U	5						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noir 600X400X200	U	5						
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	35						
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	4						
13	CHARIOT DE SERVICE	U	6						
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	6						
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	10						
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	14						
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	20						
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	12						
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	10						
20	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	12						
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1						
22	DIABLE	U	2						
23	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	4						
24	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	4						
25	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1						
26	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	U	7						
27	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	7						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	8						
29	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	2						
30	MONOBROSSE	U	1						
31	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2						
32	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	U	2						
33	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR Hôtel En Laiton Doré	U	1						
34	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10						
35	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10						
36	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10						
37	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	5						
38	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	12						
39	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	12						
40	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	2						
MONTANT TOTAL =									

5

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.

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.

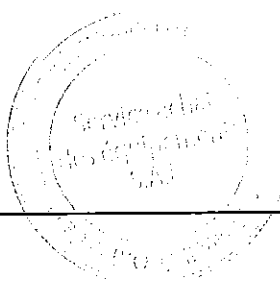
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence :	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses Marque : Référence :		
3	Aiguille à Larder Marque : Référence :		
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique Marque : Référence :		
5	Aplatisseur Inox Marque : Référence :		
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque : Référence :		
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence :		
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche		

5

H2

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
9	Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
12	Assiette alvéolée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
14	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

15	Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche émaillée certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque : Référence :		
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque : Référence :		
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence :		
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque : Référence :		
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque : Référence :		
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence :		
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque : Référence :		
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque : Référence :		
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence :		
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque : Référence :		
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque : Référence :		
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L Marque : Référence :		
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC Marque : Référence :		
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence :		
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque : Référence :		
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque : Référence :		
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence :		
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence :		
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque : Référence :		
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque : Référence :		
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm Marque : Référence :		
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 Marque : Référence :		
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque : Référence :		
48	Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L Marque : Référence :		
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L		
50	Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6 Marque : Référence :		
51	Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4 Marque : Référence :		
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque : Référence :		
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque : Référence :		
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence :		
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence :		
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
62	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence :		
63	Batte Côtelette en Inox Marque : Référence :		
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence :		
65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :		
66	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence :		
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % Marque : Référence :		
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % Marque : Référence :		
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % Marque : Référence :		
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % Marque : Référence :		
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 % Marque : Référence :		
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % Marque : Référence :		
74	BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L Marque : Référence :		
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L Marque : Référence :		
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L Marque : Référence :		
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné Marque : Référence :		
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm \pm 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque : Référence :		
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM \pm 10 % Marque : Référence :		
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE \pm 10 % Marque : Référence :		
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE \pm 10 % Marque : Référence :		
83	Canneleur zesteur PP Marque : Référence :		
84	Carafe à décanter évasée en verre Marque : Référence :		
85	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :		
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L \pm 10 % Marque : Référence :		
87	Carafe à jus avec couvercle 1L \pm 10 % Marque : Référence :		
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
89	Casse homard Marque :		

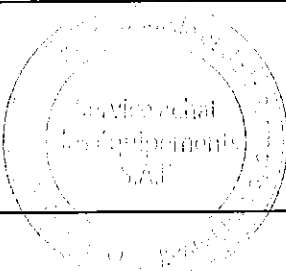
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
90	Casse noix Marque : Référence :		
91	CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L \pm 10 % Marque : Référence :		
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
93	Cercle à entremets en inox \varnothing de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
94	Cercle à entremets en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
95	Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :		
96	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :		
97	Cercle à vacherin en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
98	Cercle à vacherin inox \varnothing de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence :		
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm \pm 10 % Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

100	Cercle Rond entremets 20 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
101	Chafing-Dich angulaire à 2 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
102	Chafing-Dich angulaire à 3 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
103	Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
104	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm \pm 10 % Marque : Référence :		
105	CHARIOT A LEGUMES INOX Marque : Référence :		
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 \pm 10 % Marque : Référence :		
107	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Marque : Référence :		
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
109	CISEAUX CUISNE INOX Marque :		

5

42

	Référence :		
110	Ciseaux à grappe Marque : Référence :		
111	Ciseaux à poisson 25 cm \pm 10 % de longueur Marque : Référence :		
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm \pm 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :		
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm \pm 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :		
114	Cône en inox pour croquembouche \varnothing 275 mm et hauteur de 450 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
115	Coquetier en inox Marque : Référence :		
116	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence :		
117	Corbeille à pain forme ronde \varnothing 200mm minimum en inox Marque : Référence :		
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence :		
119	Corne 134x94 mm Marque : Référence :		
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox Marque : Référence :		
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence :		
124	Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable Marque : Référence :		
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% Marque : Référence :		
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE Marque : Référence :		
127	Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
128	Couteau à désosser Marque : Référence :		
129	COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :		

27

H2

	Référence :		
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE Marque : Référence :		
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE Marque : Référence :		
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % Marque : Référence :		
134	COUTEAU A HUITRE ABS Marque : Référence :		
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque : Référence :		
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée Marque : Référence :		
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
138	Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 10 % -largeur 4 cm ± 10 % Marque : Référence :		
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
141	Couteau professionnel de cuisine Marque : Référence :		
142	Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
143	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence :		
144	COUTEAU ECONOME ABS Marque : Référence :		
145	Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM ± 10 % Marque : Référence :		
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets Marque : Référence :		
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
148	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets Marque : Référence :		
149	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets Marque : Référence :		
150	Couteaux sommelier Marque :		

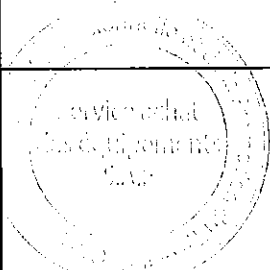
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence :		
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½ Marque : Référence :		
153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence :		
154	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence :		
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence :		
156	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/I : 325 cm / 265 cm Marque : Référence :		
157	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/I : 325 cm / 176 cm Marque : Référence :		
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence :		
159	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence :		
160	Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 % Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

161	<p>Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque : Référence :</p>		
162	<p>Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque : Référence :</p>		
163	<p>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE-</p> <p>Marque : Référence :</p>		
164	<p>Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque : Référence :</p>		
165	<p>CUILLERE A RAGOUT COTE INOX</p> <p>Marque : Référence :</p>		
166	<p>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque : Référence :</p>		
167	<p>Cuillère d'Amour PP</p> <p>Marque : Référence :</p>		
168	<p>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque : Référence :</p>		
169	<p>Cuillère Portionneuse de Glace</p> <p>Marque :</p>		

5

H2

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
170	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
171	CUVETTE CARRE 32X32 Marque : Référence :		
172	Darsole inox Ø de 55 mm minimum Marque : Référence :		
173	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU Marque : Référence :		
174	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 % Marque : Référence :		
175	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence :		
176	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur Marque : Référence :		
177	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence :		
178	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence :		
179	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :		
180	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
181	Ecumoire 14cm en inox 1.2mm (longueur manche 43cm) ± 10 % Marque : Référence :		
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm / largeur 265 cm ± 10 % Marque : Référence :		
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm / largeur 325 cm ± 10 % Marque : Référence :		
184	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence :		
185	Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS Marque : Référence :		
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence :		
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque : Référence :		
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque : Référence :		
189	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque : Référence :		
190	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 % Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

191	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
192	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence :		
193	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm Marque : Référence :		
194	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
195	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence :		
196	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence :		
197	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
198	Fouet à Sauce "FMC" :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) Marque : Référence :		
199	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
200	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
201	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm $\pm 10 \%$ Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
202	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
203	Fourchette à escargot Marque : Référence :		
204	Fourchette à huitres Marque : Référence :		
205	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
206	Fourchette 2 dents Marque : Référence :		
207	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence :		
208	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence :		
209	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
210	FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 % Marque : Référence :		
211	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm		

5

H2

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
212	GODET À COUVERTS POLYETH Marque : Référence :		
213	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence :		
214	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 % Marque : Référence :		
215	Grattoir Poisson Marque : Référence :		
216	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses Marque : Référence :		
217	Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % Marque : Référence :		
218	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence :		
219	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :		
220	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % Marque : Référence :		
221	Louche à sauce Marque : Référence :		
222	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
223	LOUCHES INOX, Série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence :		
224	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm \pm 10 % Marque : Référence :		
225	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
226	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence :		
227	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox \pm 10 % Marque : Référence :		
228	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox \pm 10 % Marque : Référence :		
229	Milasson en inox rond uni de \varnothing 60 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
230	Milasson \varnothing de 22 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
231	Mini Chafing-Dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
232	Mini Chafing-Dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence		
233	Mini Chafing-Dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence		
234	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % Marque : Référence		
235	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum Marque : Référence		
236	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 % Marque : Référence		
237	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque : Référence		
238	Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 % Marque : Référence		
239	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence		
240	Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque : Référence		
241	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 % Marque : Référence		
242	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque :		

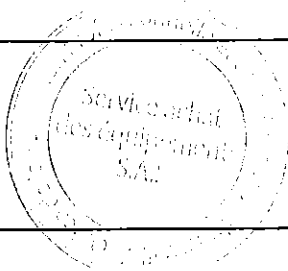
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence		
243	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum Marque : Référence		
244	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 % Marque : Référence		
245	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence		
246	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence		
247	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % Marque : Référence		
248	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence		
249	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % Marque : Référence		
250	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % Marque : Référence		
251	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence		
252	MOULE A STEAK Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence		
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % Marque : Référence		
254	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % Marque : Référence		
255	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm ± 10 % Marque : Référence		
256	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 (100x89) mm Marque : Référence		
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm ± 10 % Marque : Référence		
258	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % Marque : Référence		
259	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence		
260	MOULE ETAIN KOUGLOPEF Marque : Référence		
261	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 Marque :		

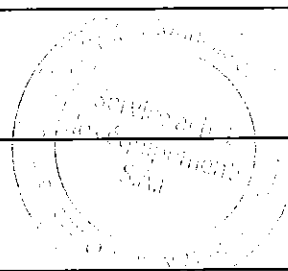
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence		
262	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence		
263	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence		
264	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque : Référence		
265	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules) Marque : Référence Barre gourmande x 9 ½ Sphère Diam 03 cm (X24) Escargot 29.5 mm (x24) Tablette Choco 155x75 mm (X3) Diamant 2.8 cm (x4) Quenelle X16 Diam 275x135 mm Globe 2.9cm (X32) Diam 275x175mm Fève cacao (X26) Sphères torsadées(X15) Ronds Nervurés Easy choc (X15)		
266	Moulin à légumes en inox 32cm Marque : Référence :		
267	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 Marque : Référence :		
268	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque : Référence :		
269	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
270	Moutardier en verre Marque : Référence :		
271	Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
272	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence :		
273	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque : Référence :		
274	Panier à pain en inox Marque : Référence :		
275	Panier à vin verseur en osier Marque : Référence :		
276	Panière à pain en inox 25x18cm ovale \pm 10 % Marque : Référence :		
277	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm Marque : Référence :		
278	PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM \pm 10 % Marque : Référence :		
279	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 \pm 10 % Marque : Référence :		
280	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm \pm 10 % Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
281	Passoire conique 30 cm \pm 10 % de diamètre avec anse Marque : Référence :		
282	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM Marque : Référence :		
283	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Marque : Référence :		
284	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
285	PELLE à FOUR INOX PERFO Marque : Référence :		
286	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND Marque : Référence :		
287	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :		
288	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence :		
289	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
290	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
291	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

292	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence :		
293	PETIT SEAU À GLAÇONS Marque : Référence :		
294	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence :		
295	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence :		
296	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence :		
297	PINCE A ARETES INOX Marque : Référence :		
298	Pince à Décor Marque : Référence :		
299	Pince à escargot Marque : Référence :		
300	PINCE À GATEAU Marque : Référence :		
301	Pince à Homard/noix Marque : Référence :		
302	PINCE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :		
303	Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
304	Pince pâte de 100 mm en inox Marque : Référence :		
305	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque : Référence :		
306	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence :		
307	Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm Marque : Référence :		
308	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
309	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm. Marque : Référence :		
310	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS Marque : Référence :		
311	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
312	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
313	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

314	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
315	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
316	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
317	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence :		
318	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque : Référence :		
319	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM Marque : Référence :		
320	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm Marque : Référence :		
321	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA Marque : Référence :		
322	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS Marque : Référence :		
323	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :		
324	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 % Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

325	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
326	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
327	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
328	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
329	PLATEAU LIMONADIER Marque : Référence :		
330	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS Marque : Référence :		
331	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS Marque : Référence :		
332	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :		
333	Plateau rond antidérapant 0,35 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :		
334	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence :		
335	POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
336	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm Marque : Référence :		
337	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH Marque : Référence :		
338	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm Marque : Référence :		
339	Poêle à Paella 24cm Marque : Référence :		
340	Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L Marque : Référence :		
341	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :		
342	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % Marque : Référence :		
343	Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE) Marque : Référence :		
344	Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3 Marque : Référence :		
345	Poêle de flambage ronde en cuivre Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

346	Poêle de flambage ovale en cuivre Marque : Référence :		
347	POELE INOX 36 CM 10% Marque : Référence :		
348	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive Marque : Référence :		
349	Poire à Jus Marque : Référence :		
350	Poissonnière en Inox 50cm Marque : Référence :		
351	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence :		
352	Porte Adition en Inox Marque : Référence :		
353	Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir Marque : Référence :		
354	PORTE FICELLE SUR PIED Marque : Référence :		
355	Pot à café 0.5L avec couvercle Marque : Référence :		
356	Pot à lait 0.5L avec couvercle Marque : Référence :		
357	Pot à lait 1 L Marque : Référence :		

5

117

358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS Marque : Référence :		
359	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS Marque : Référence :		
360	Présentoir Buffet h : 12cm APS Marque : Référence :		
361	Présentoir Buffet h : 8cm APS Marque : Référence :		
362	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % Marque : Référence :		
363	Racloir à billot Marque : Référence :		
364	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % Marque : Référence :		
365	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS Marque : Référence :		
366	Ramequin en verre 8.5cm Marque : Référence :		
367	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence :		
368	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :		

369	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1 Marque : Référence :		
370	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ Marque : Référence :		
371	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ Marque : Référence :		
372	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE Marque : Référence :		
373	REGLE GRADUEE FLEXIBLE Marque : Référence :		
374	Rince doigts Marque : Référence :		
375	Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm Marque : Référence :		
376	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence :		
377	Rouleau à pâtisseries nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		
378	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL Marque : Référence :		
379	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 % Marque : Référence :		
380	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
381	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque : Référence :		
382	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS Marque : Référence :		
383	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS Marque : Référence :		
384	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS Marque : Référence :		
385	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque : Référence :		
386	Salière et poivrière en verre Marque : Référence :		
387	SAUCIERE - 25CL Marque : Référence :		
388	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
389	Saucière "Aladino" en Inox 150ml Marque : Référence :		
390	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
391	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
392	Sceaux à vin Marque : Référence :		
393	Scie Boucherie en Inox Marque : Référence :		
394	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum Marque : Référence :		
395	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence :		
396	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence :		
397	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50- 60± 10 % Marque : Référence :		
398	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence :		
399	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :		
400	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28- 30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :		
401	Seringue pour cuisine Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

402	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/ MOYEN MODELE/ GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
403	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence :		
404	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence :		
405	Shaker en inox Marque : Référence :		
406	Siphon à crème en Inox 0.5L Marque : Référence :		
407	Souffle à sucre 340 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
408	Soupière 320 cl en Porcelaine Marque : Référence :		
409	Soupière en inox avec couvercle Marque : Référence :		
410	Soupière en inox sans couvercle Marque : Référence :		
411	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm Marque : Référence :		
412	Sous Boî à consommer en Porcelaine Blanche		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
413	Spatule Blanche en Polyglass 30 cm Marque : Référence :		
414	Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm Marque : Référence :		
415	Spatules en silicone 25 cm ; 35cm Marque : Référence :		
416	SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm Marque : Référence :		
417	Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 % Marque : Référence :		
418	Spatule flexible droite inox de 300 mm ± 10 % Marque : Référence :		
419	SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM Marque : Référence :		
420	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm Marque : Référence :		
421	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque : Référence :		
422	Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque : Référence :		
423	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
424	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
425	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C) Marque : Référence :		
426	Sucrier argenté sans couvercle Marque : Référence :		
427	Sucrier avec couvercle En inox Marque : Référence :		
428	SUCRIER EN PORCELAIN BLANCHE QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
429	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS Marque : Référence :		
430	Support Menu à Pince 30 cm Marque : Référence :		
431	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence :		
432	Support Buffet 39x39 cm APS Marque : Référence :		
433	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence :		
434	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm Marque : Référence :		

435	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM Marque : Référence :		
436	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm Marque : Référence :		
437	Tapis à décor relief Arabesque Marque : Référence :		
438	Tapis à décor relief Coffee Marque : Référence :		
439	Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm Marque : Référence :		
440	Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm Marque : Référence :		
441	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 % Marque : Référence :		
442	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 % Marque : Référence :		
443	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
444	Tasse+Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
445	Terrine rect terre cerise 28 cm Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
446	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque : Référence :		
447	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque : Référence :		
448	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence :		
449	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :		
450	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque : Référence :		
451	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque : Référence :		
452	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm Marque : Référence :		
453	Turbotière en Aluminium 50X40cm Marque : Référence :		
454	Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
455	Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
456	Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
457	Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
458	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
459	Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
460	Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
461	Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
462	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
463	Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
464	Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
465	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence :		
466	Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
467	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
468	Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
469	Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
470	Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
471	Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
472	Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
473	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
474	Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
475	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
476	Vide Pomme PP : 15 mm PM Marque : Référence :		
477	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence :		

5

112

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTV A	(3) Prix total HT/HDD/HTV A (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliqué sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Aiguille à Bider en Inox	U	5						
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE , 02 tasses	U	8						
3	AIGUILLE A LARDER	U	5						
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	2						
5	Aplatisseur Inox	U	2						
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	U	10						
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	3						
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360						
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120							
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120							
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120							
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240							
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240							
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240							
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360							
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240							

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU	U	2						
23	Bac gastronomie GN 1/1 -100MM POLYC	U	10						
24	Bac gastronomie GN 1/1 -150MM POLYC	U	10						
25	Bac gastronomie GN 1/1 -200MM POLYC	U	10						
26	Bac gastronomie GN 1/1 -65MM POLYC	U	10						
27	Bac gastronomie GN 1/2 -150MM POLYC	U	10						
28	Bac gastronomie GN 1/2 -65MM POLYC	U	10						
29	Bac gastronomie GN 1/4 -100MM POLYC	U	10						
30	Bac gastronomie GN 1/4 -150MM POLYC	U	10						
31	Bac gastronomie GN 1/4 -65MM POLYC	U	10						
32	Bac gastronomie GN 1/6 -100MM POLYC	U	10						
33	Bac gastronomie GN 1/6 -200MM POLYC	U	10						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

34	Bac gastronomie GN 1/9 - 100MM POLYC	U	10						
35	Bac gastronomie GN 1/9 - 65 MM INOX 0,6L	U	10						
36	Bac gastronomie GN 1/9 - 65MM POLYC	U	10						
37	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	10						
38	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	10						
39	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 150MM INOX 21 L	U	10						
40	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 65 MM INOX 9L	U	10						
41	Bac gastronomie inox GN 1/2 - 150 MM INOX 9,5L	U	10						
42	Bac gastronomie inox GN 1/2 - 65 MM INOX 4L	U	10						
43	Bac gastronomie inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	10						
44	Bac gastronomie inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	10						
45	Bac gastronomie inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	10						
46	Bac gastronomie inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	10						
47	Bac gastronomie inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	10						
48	Bac gastronomie inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L	U	10						
49	Bac gastronomie inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	10						
50	Bac gastronomie inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6	U	10						
51	Bac gastronomie inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4	U	10						
52	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	10						
53	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	10						
54	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	10						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	10						
55		U	10						
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	6						
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	6						
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	6						
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6						
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6						
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6						
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	U	2						
63	Batte Côtelette en Inox	U	2						
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	10						
65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	100						
66	Biberon à décorer 140ml	U	10						
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	2						
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	2						
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	2						
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	2						
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	2						
72	BOLA CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	U	120						
73	Boi à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	120						
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L	U	6						
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série: 1.4L ; 2.8 L;7L	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L	U	6						
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	4						
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	4						
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4						
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	6						
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	6						
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	6						
83	Canneleur zesteur PP	U	12						
84	Carafe à décanter évasée en verre	U	24						
85	Carafe à eau base carrée en verre	U	24						
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	24						
87	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	24						
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	10						
89	Casse homard	U	2						
90	Casse noix	U	2						
91	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	U	4						
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	45						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

93	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10						
94	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10						
95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	5						
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	10						
97	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10						
98	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	10						
99	Cercle mousse en inox 16x4,5 cm ± 10 %	U	10						
100	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	10						
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6						
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6						
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	6						
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	2						
105	CHARIOT A LEGUMES INOX	U	2						
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	12						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

107	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur »	U	12						
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	U	12						
109	CISEAUX CUISINE INOX	U	6						
110	Ciseaux à grappe	U	6						
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	U	6						
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20						
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20						
114	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	U	4						
115	Coquetier en inox	U	48						
116	Coquilleur a Beurre PP	U	10						
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	20						
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	U	10						
119	Corne 134x94 mm	U	10						
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	120						
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	120						
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	10						
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	10						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	U	10						
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	U	48						
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	U	2						
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						
128	Couteau à désosser	U	12						
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180						
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360						
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	U	4						
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	U	4						
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	10						
134	COUTEAU A HUITRE ABS	U	6						
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4						
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	12						
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm \pm 10 %- épaisseur 3 mm \pm 5 % -largeur 4 cm \pm 5 %	U	12						
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	36						
141	Couteau professionnel de cuisine	U	24						
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360						
143	COUTEAU ECAILLEUR	U	12						
144	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	20						
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM \pm 10 %	U	2						
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets	U	6						
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
148	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4						
149	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4						
150	Couteaux sommelier	U	20						
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	U	10						
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2	U	10						
153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	U	10						
154	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	U	10						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

155	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	U	10						
156	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/1 : 325 cm / 265 cm	U	10						
157	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/1 : 325 cm / 176 cm	U	10						
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	U	10						
159	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	U	10						
160	CREMIERS: 15CL - 30CL ± 10 %	U	10						
161	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
162	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
163	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
164	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						
165	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	12						
166	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
167	Cuillère d'Amour PP	U	6						
168	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

169	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6						
170	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
171	CUVETTE CARRE 32X32	U	4						
172	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	U	10						
173	DENOYATEUR D'OLIVE ALU	U	6						
174	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	U	4						
175	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2						
176	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	4						
177	DOUILLE SAINT-HONORE LOT / 2	U	6						
178	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4						
179	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	U	4						
180	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	U	10						
181	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	U	10						
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	U	4						
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	U	4						
184	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	4						
185	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO	U	4						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2						
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2						
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2						
189	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	4						
190	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS $\pm 10 \%$	U	2						
191	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10 \%$	U	2						
192	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2						
193	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	12						
194	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm 10 \%$	U	3						
195	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	4						
196	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	3						
197	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm 10 \%$	U	15						
198	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	U	6						
199	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm 10 \%$	U	6						
200	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm 10 \%$	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

201	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
202	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360						
203	Fourchette à escargot	U	36						
204	Fourchette à huitres	U	36						
205	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144						
206	Fourchette 2 dents	U	6						
207	Fourchette chef 2 dents	U	6						
208	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	48						
209	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
210	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %	U	6						
211	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO	U	6						
212	GODET À COUVERTS POLYETH	U	10						
213	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	U	2						
214	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %	U	6						
215	Grattoir Poisson	U	4						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

216	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	20						
217	Huiler vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	U	24						
218	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	2						
219	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %	U	12						
220	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %	U	12						
221	Louche à sauce	U	12						
222	Louche de service en inox (2.5 mm)	U	12						
223	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	U	10						
224	Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 %	U	2						
225	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	1						
226	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	10						
227	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %	U	12						
228	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %	U	12						
229	Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %	U	12						
230	Milasson Ø de 22 cm ± 10 %	U	12						
231	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	U	5						
232	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	U	5						
233	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

234	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %	U	2						
235	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum	U	6						
236	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %	U	6						
237	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	6						
238	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %	U	2						
239	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	6						
240	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	2						
241	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	6						
242	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6						
243	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	6						
244	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %	U	6						
245	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	6						
246	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	6						
247	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	6						
248	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

249	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10\%$	U	6							
250	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc \varnothing 40 mm $\pm 10\%$	U	6							
251	Moule à savarin en fer blanc \varnothing de 220 mm Hauteur 5cm $\pm 10\%$	U	6							
252	MOULE A STEAK	U	4							
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM $\pm 10\%$	U	12							
254	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM $\pm 10\%$	U	12							
255	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	U	12							
256	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	U	6							
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$	U	12							
258	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10\%$	U	12							
259	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) $\pm 10\%$	U	10							
260	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	U	4							

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

261	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	U	2						
262	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	U	2						
263	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	2						
264	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	U	4						
265	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules)	U	2						
266	Moulin à légumes en inox 32cm	U	6						
267	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	24						
268	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	48						
269	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	U	4						
270	Moutardier en verre	U	24						
271	Chevalets de table numérotés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1						
272	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	2						
273	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	25						
274	Panier à pain en inox	U	36						
275	Panier à vin verseur en osier	U	4						
276	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	48						
277	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4						
278	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %	U	4						
279	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	U	2						
280	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	4						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

281	Passoire conique 30 cm \pm 10 % de diamètre avec anse	U	4						
282	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	6						
283	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor	U	4						
284	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 %	U	6						
285	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	2						
286	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	2						
287	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	4						
288	Pelle à pâtisserie en inox	U	4						
289	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 %	U	6						
290	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 %	U	6						
291	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	6						
292	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2						
293	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	10						
294	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	24						
295	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6						
296	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	6						
297	PINCE A ARETES INOX	U	2						
298	Pince à Decor	U	4						
299	Pince à escargot	U	6						
300	PINCE À GATEAU	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

301	Pince à Homard/noix	U	6						
302	PINCE À HORS D'ŒUVRES	U	6						
303	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	12						
304	Pince pâte de 100 mm en inox	U	12						
305	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	12						
306	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	6						
307	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	6						
308	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	12						
309	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12						
310	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	10						
311	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8						
312	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8						
313	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8						
314	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8						
315	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8						
316	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

317	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	8						
318	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	12						
319	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	10						
320	Plaque à tuile EN ALUM PERFORÉE 60X40cm	U	4						
321	PLAQUE PERFORÉE TOLE A PIZZA	U	6						
322	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS	U	6						
323	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	24						
324	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	U	24						
325	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2						
326	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10						
327	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2						
328	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	6						
329	PLATEAU LIMONADIER	U	6						
330	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	6						
331	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	6						
332	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	12						
333	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	12						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

334	Plateau polypropylène NSF	U	12						
335	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	U	12						
336	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	12						
337	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	6						
338	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	U	4						
339	Poêle à Paella 24cm	U	6						
340	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	U	4						
341	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	6						
342	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	6						
343	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)	U	2						
344	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	U	2						
345	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	4						
346	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	4						
347	POELE INOX 36 CM 10%	U	6						
348	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	6						
349	Poire à Jus	U	6						
350	Poissonnière en Inox 50cm	U	2						
351	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	5						
352	Porte Adition en Inox	U	10						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

353	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	U	30						
354	PORTE FICELLE SUR PIED	U	1						
355	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	12						
356	Pot à lait 0.5L avec	U	12						
357	Pot à lait 1 L	U	12						
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	U	4						
359	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	U	4						
360	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	U	5						
361	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	U	5						
362	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	10						
363	Racloir à billot	U	2						
364	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	U	6						
365	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	24						
366	Ramequin en verre "Lyon "":8.5cm	U	96						
367	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) - Lacor	U	2						
368	Réchaud à alcool en cuivre 1-brûleur	U	4						
369	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	U	4						
370	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	U	12						
371	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	U	12						
372	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	6						
373	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	6						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

374	Rince doigts	U	24						
375	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	6						
376	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6						
377	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	12						
378	ROULEAU MULTICOUE UNI 5ROUL	U	6						
379	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	12						
380	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	3						
381	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	12						
382	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	U	24						
383	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	U	24						
384	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	U	24						
385	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	24						
386	Salière et poivrière en verre	U	48						
387	SAUCIERE - 25CL	U	24						
388	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE	U	24						
389	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	12						
390	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12						
391	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

392	Sceaux à vin	U	12						
393	Scie Boucherie en Inox-	U	2						
394	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	U	4						
395	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	U	4						
396	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	3						
397	SERIE DE 3 PLAQUEUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	U	4						
398	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	4						
399	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	4						
400	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	4						
401	Seringue pour cuisine	U	6						
402	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/R MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1						
403	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100						
404	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	200						
405	Shaker en inox	U	4						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

406	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2						
407	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	U	3						
408	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	6						
409	Soupière en inox avec couvercle	U	24						
410	Soupière en inox sans couvercle	U	24						
411	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	U	6						
412	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	48						
413	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	24						
414	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	12						
415	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	12						
416	SPATULES FIBRE, Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6						
417	Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %	U	12						
418	Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %	U	12						
419	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	12						
420	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	12						
421	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	12						
422	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	12						
423	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	U	12						
424	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox ± 10 %	U	12						
425	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	U	8						
426	Sucrier argenté sans couvercle	U	24						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

427	Sucrier avec couvercle En inox	U	24						
428	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	U	24						
429	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	U	4						
430	Support Menu à Pince 30 cm	U	24						
431	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2						
432	Support Buffet 39x39 cm APS	U	6						
433	TABLIER BOUCHER METAL	U	1						
434	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	U	6						
435	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	U	6						
436	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	6						
437	Tapis à décor relief Arabesque	U	4						
438	Tapis à décor relief Coffee	U	4						
439	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	U	6						
440	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	U	6						
441	Tartelette en fer blanc ronde cannelée. Ø 80 mm ± 5 %	U	50						
442	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	U	50						
443	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						
444	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						
445	Terrine rect terre cerise 28 cm	U	2						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

446	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	12						
447	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	12						
448	Thermomètre Infrarouge	U	2						
449	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de - 30°C à 120°C ± 10 %	U	4						
450	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	15						
451	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	24						
452	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	4						
453	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	4						
454	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48						
455	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48						
456	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72						
457	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

458	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240						
459	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24						
460	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24						
461	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72						
462	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24						
463	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36						
464	Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180						
465	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	180						
466	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24						
467	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180						
468	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

469	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48							
470	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48							
471	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48							
472	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48							
473	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48							
474	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36							
475	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48							
476	Vide Pomme PP:15 mm PM	U	5							
477	ZESTEUR VERTICALE	U	6							
MONTANT TOTAL =										