



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

Office de la Formation Professionnelle  
et de la Promotion du Travail

## Dossier d'Appel D'offres

Ouvert sur offres de prix

N° 69/ 2022

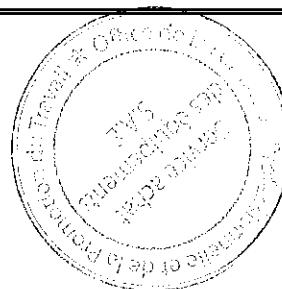
Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

### Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique destiné au centre de formation dans les métiers du tourisme Chefchaouen, répartie en lot suivant :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration

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



H

## SOMMAIRE

---

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: DEFINITIONS
ARTICLE 4	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 5	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 6	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS.
ARTICLE 7	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 8	: OFFRE VARIANTE.
ARTICLE 9	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 10	: INFORMATION DES CONCURRENTS.
ARTICLE 11	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 12	: REPARTITION EN LOT.
ARTICLE 13	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 14	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 15	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 16	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.
ARTICLE 17	: LANGUE DE L'OFFRE.
ARTICLE 18	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.
ARTICLE 19	: MONNAIE DE L'OFFRE.
ARTICLE 20	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 21	: 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 l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique destiné au centre de formation dans les métiers du tourisme Chefchaouen, répartie en lot suivant :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration

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'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : **l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).**

### **ARTICLE N°3 : 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°4 : 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°5 : 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.

#### **ARTICLE N°6 : 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°7 : 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 :

- 1- 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, leur marque et leurs références.

Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par **les catalogues et/ou**

Documents relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » afférents aux équipements et /ou fournitures proposées.

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.

- 2- Les marques proposées doivent être déposées et protégées.

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 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°8 : 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°9 : 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°10 : INFORMATION DES CONCURRENTS.**

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, 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 au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage 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 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 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°11 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.**

Conformément aux dispositions de l'article n°19 § 7 du règlement des marchés de l'OFPPT, exceptionnellement, le maître d'ouvrage 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 I-2 de l'article 20 du Règlement des

Marchés de l'OFPPT. 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, 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 d'apprécier sa demande de report.

Si le maître d'ouvrage 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.

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°12 : 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 procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

#### **ARTICLE N°13 : 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°14 : 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](http://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](http://www.ofppt.ma).

#### **ARTICLE N°15 : 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°16 : 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 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, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

#### **ARTICLE N°17 : 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°18 : 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°19 : 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°20 : 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°21 : 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 5-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 à 2021).

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.
- 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'OFPPT 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 :

**Le maître d'ouvrage**  
**Directeur de l'Approvisionnement**  
**et la Logistique**

Directeur de l'Approvisionnement  
et la Logistique

Abdelatif AOURAGH

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

\*\*\*\*\*

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

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

**Objet du marché :** Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique destiné au centre de formation dans les métiers du tourisme Chefchaouen, répartie en lot suivant :

- Lot ... :

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

**B - Partie réservée au concurrent****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)

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

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



**MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR**

\*\*\*\*\*

**DECLARATION SUR L'HONNEUR**

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

**Objet du marché :** Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique destiné au centre de formation dans les métiers du tourisme Chefchaouen, répartie en lot suivant :

- Lot ... :

**A - Pour les personnes physiques**

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

**B - Pour les personnes morales**

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

**- Déclare sur l'honneur :**

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplit les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
- 3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
  - à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;

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

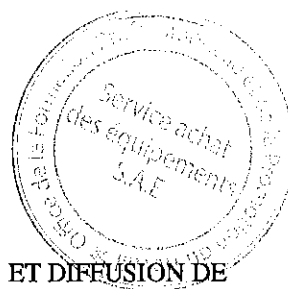
**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES  
(C. P. S.)**



## SOMMAIRE

---

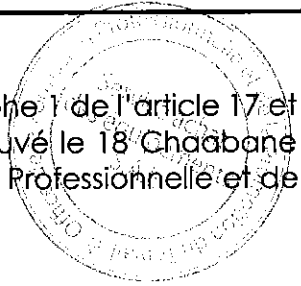
ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET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



**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**

Marché n° ..... / 2022.

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).



Entre les soussignés :

d'une part : .....

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part : .....

La société : .....

- Titulaire du compte ..... (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 .....

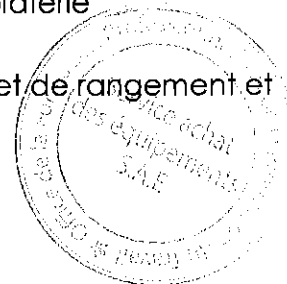
Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

## **CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :**

### **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE.**

Le présent marché a pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique destiné au centre de formation dans les métiers du tourisme Chefchaouen, répartie en lot suivant :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution, self- service, Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration



### **ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.**

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 Chaabane 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 3 : 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 Chaabane 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°112-13 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°4 : 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°5 : 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°6 : DROITS DE TIMBRES.**

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

#### **ARTICLE N°7 : 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)**.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service 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 que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

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

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.

### **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 de 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 CCAGT.

### **ARTICLE N°8 : 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 : Quatorze mille Dirhams (14.000,00DH)
- ✓ Lot N° 2 : huit mille Dirhams (8000,00DH)
- ✓ Lot N° 3 : Deux mille cinq cent Dirhams (2500,00 DH)
- ✓ Lot N° 4 : huit cent Dirhams (800,00 DH)
- ✓ Lot N° 5 : onze mille cinq cent Dirhams (11.500,00 DH)
- ✓ Lot N° 6 : Dix-neuf mille Dirhams (19.000,00 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°9 : 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.

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

- 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.

Le responsable du centre bénéficiaire 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°10 : 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 les sites bénéficiaires suivant un planning communiqué au titulaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'O.F.P.P.T 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 ;

Le titulaire procédera à l'ouverture des caisses, l'installation et la mise en marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire 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).

Les opérations de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité.

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,...) dans les sites bénéficiaires, 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'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché et le cas échéant ses avenants 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

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°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.**

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :

- 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° 12 : FORMATION.**

Il est prévue une formation.

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT un planning de formation 15 jours à l'avance.

La formation doit être sanctionnée par un PV mentionnant la date, le lieu, l'objet, le n° du marché, les bénéficiaires et l'animateur de la formation, accompagné d'une liste de présence.

La formation ne peut être effectuée par le titulaire qu'après installation définitive des équipements dans le site bénéficiaire.

Il est bien entendu que la formation ne rentre pas dans le délai d'exécution stipulé dans le CPS.

#### **ARTICLE N°13 : 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°14 : 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°15 : MODALITES DE PAIEMENT.**

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

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

Le titulaire adressera à l'Office 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.

#### **ARTICLE N°16 : 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 l'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

#### **ARTICLE N°17 : BREVETS.**

Le titulaire garantira l'OFPPT, 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°18 : 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°19 : 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 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, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

#### **ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE.**

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

#### **ARTICLE N°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.**

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°22 : 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 formation Professionnelles de l'OFPPT.

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°23 : 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°24 : 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°25 : 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 dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

#### **ARTICLE N°26 : 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° 27 : 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° 28 : NANTISSEMENT.**

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage 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 destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

+ Le fonctionnaire 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, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

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°29 : RESILIATION DU MARCHE.**

Le marché peut être résilié par 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 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014)).

#### **ARTICLE 30 : 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**

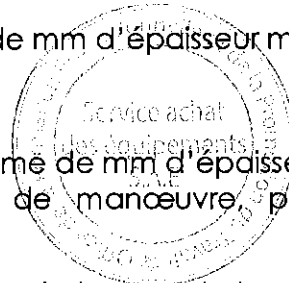
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> </ul> <p><u>Brûleurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum</li> <li>• Veilleuse d'allumage protégée</li> <li>• Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur</li> <li>• Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</li> <li>• Grilles en Inox</li> </ul> <p><u>Four à gaz :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 8.5Kw minimum</li> <li>• Dimensions intérieures du four GN 2/1</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inoxydable.</li> <li>• Sol en fonte</li> <li>• Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur.</li> <li>• Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme</li> <li>• Thermostat réglable de 120 à 180 °C</li> <li>• Equipé d'une grille GN 2/1</li> </ul> <p>Livré avec le minimum standard (supports, plaques &amp; Grilles GN 2/1)</p>

**SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE****Marque :****Référence :**

Série : 900

**2**

- En acier inox AISI 304
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Raccordement (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,
- Alimentation en EF avec robinet

**3****PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES****Marque :****Référence :**

Série 900

- En acier inox AISI 304
- Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.

Hx



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur ✓</li> <li>• Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm</li> <li>• Puissance : 20 KW minimum</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres)</li> <li>• Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> <li>• Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum ✓</li> </ul>
	<p><b>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm-minimum. ✓</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Friteuse gaz monoblocs à deux bacs</li> </ul> <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité (15+15) L minimum</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• Deux cuves à avec commandes séparées</li> <li>• Cuve en V avec zone froide</li> <li>• Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention</li> <li>• Température réglable jusqu'à 190°C max</li> <li>• Dispositif de sécurité des flammes</li> <li>• Thermostat de protection contre la surchauffe</li> <li>• Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention</li> <li>• Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve</li> <li>• Puissance : 28 KW minimum</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>
5	<p><b>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1 +1/3</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Puissance : 2.7+2.7 Kw minimum</li> <li>• Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve</li> <li>• Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304</li> <li>• Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer</li> <li>• Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.</li> <li>• Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>
	<p><b>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>Avec Equipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.</li> </ul> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement</p> <p>Détecteur de fuite de gaz selon les normes en vigueur</p>
	<p><b>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Description de la hotte</p>

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10<sup>e</sup> d'épaisseur minimum
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte
- Système d'éclairage de la hotte d'extraction

Description de Caisse d'extraction :

**Marque :**

**Référence :**

- Installation sur la terrasse ;
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeableables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm
- Coudes, couronnes de fixation nécessaires
- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.

Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.

Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm

Caisson d'extraction : AT 18/18 Minimum

**Nbre de filtres 8**

**Nbre éclairage : 4**

**SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE**

**Marque :**

**Référence :**

Construction en acier inox AISI 304.

Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum (+/-10%)

Puissance : 3 KW minimum, réglable

Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières

Contrôle de la température par régulateur d'énergie.

8

1/2

	<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>
9	<p><b>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</b></p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <p>Inox AISI 304 décapé, passivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.</li> <li>• Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.</li> <li>• Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.</li> <li>• Solution entièrement inspectable.</li> <li>• Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.</li> <li>• Classe L15.</li> <li>• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.</li> <li>• Mise à la terre pour caillebotis ;</li> <li>• Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.</li> <li>• Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.</li> <li>• Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.</li> <li>• Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.</li> <li>• Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.</li> <li>• Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini</li> </ul> <p>• sortie verticale avec bonde siphon</p>
10	<p><b>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</b></p> <p>Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inox AISI 304 décapé, passivé.</li> <li>• Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.</li> <li>• Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.</li> <li>• Solution entièrement inspectable.</li> <li>• Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.</li> <li>• Classe L15.</li> <li>• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.</li> <li>• Mise à la terre pour caillebotis ;</li> <li>• Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.</li> <li>• Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.</li> <li>• Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.</li> <li>• Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.</li> <li>• Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.</li> <li>• Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphon</li> </ul>
11	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>
12	<p><b>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED</li> </ul>

- 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).

#### ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.
- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.

#### **ACCESSOIRES STANDARDS:**

- 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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)</li> <li>• Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)</li> </ul> <p>Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé</p> <p>Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation complet qui élimine le besoin pour un conduit 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>
13	<p><b>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES :</b></p> <p>5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz</p> <p>Puissance électrique 9 KW Minimum</p> <p><b>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées</li> </ul> <p><b>MODES DE FONCTIONNEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).</li> </ul> <p><b>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.</li> <li>• Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relais thermique de sécurité du moteur.</li> <li>• Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.</li> </ul> <p><b><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul>
14	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Dimensions minimales : H x P x L :430 x 530x650 mm</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2,9Kw minimum</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p> <p>Vapeur : 2 sorties</p> <p><u>Accessoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> </ul>
15	<p><b>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Portée : 300 Kg.</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur ZEMIC 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, cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p>



16	<p><b>TRANCHEUR</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></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>
17	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></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>
18	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></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</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm.</p>

19	<p><b>EPLUCHEUSE A LEGUMES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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</p> <p>Production horaire : 160 - kg/heure minimum</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</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 220 V - 50 Hz,</p> <p>Puissance 300 W</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p>
20	<p><b>MOULIN A CAFE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg,</p> <p>Puissance : 356 W</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> <p>Doseur : à remplissage automatique</p> <p>Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p>
21	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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 :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p>
22	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Puissance 700 watts minimum</p> <p>Programmateur mécanique</p>
23	<p><b>PERCOLATEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>
24	<p><b>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Conforme aux normes CE</p> <p>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</p> <p>Moteur de 750W minimum,</p> <p>Hauteur de coupe : 270 minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p>
25	<p><b>Poubelle 120 litres</b></p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 150 litres</p>
	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b></p> <p>De capacité minimal 1100 litres</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p>
27	<p><b>APPAREIL SOUS VIDE</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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>
28	<p><b>Chauffe-plats - électrique 10 plaques :</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Puissance : 1.3Kw</p> <p>Dimensions : 400X215X475 MM</p> <p>Poids : 23 Kg</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>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices</p>

29	<p><b>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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><b>CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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 +/-10%</p> <p>Poids &lt; 5 kg</p> <p>Option : Robinet de vidange</p>
31	<p><b>CUISEUR A RIZ 8L</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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 +/-10%</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><b><u>Livré avec :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 gobelet mesureur</li> <li>1 cuillère à riz</li> <li>1 cuillère mélangeuse</li> <li>1 Tapis en silicone</li> </ul>
32	<p><b>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</b></p> <p>Dimensions : <b>48.5x29x88.5</b> +/-10%</p> <p>Hauteur utile : <b>63 Cm</b> +/-10%</p> <p>Poids Net : <b>15.5 Kg</b></p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons.</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.

Tiroir à braises en inox. Porte avant coulissante.

**Livré avec :**

03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...)

05 crochets en S de 6 cm, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.

**Tableau de répartition :**

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

20	MOULIN A CAFE	U	2
21	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	4
22	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
23	PERCOLATEUR	U	2
24	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1
25	POUBELLE 120 LITRES	U	10
26	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	4
27	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
28	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	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

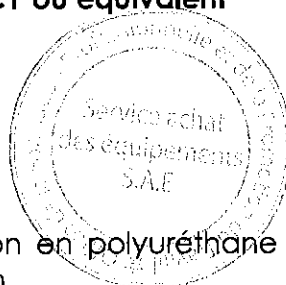
**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b></p> <p><b>Marque : Carpigiani, Technogel, Frigmat , Isotech ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité par cycle : 4.5 Kg</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>
2	<p><b>MACHINE A GLACONS</b></p> <p><b>Marque : Scotsman, ITV, Fumotel ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></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>
3	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p>

	<p>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</p> <p>Le dégivrage à gaz chaud gaz</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <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. Puissance absorbée : 720 Kw +/-10%</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</p>
4	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></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> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p>



	<p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>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</p> <p>Evaporation automatique de l'eau de dégivrage</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <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>
5	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L</b></p> <p><b>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 1400L. Norme HACCP</p> <p>Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p>

	<p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt « Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>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</p> <p>Evaporation automatique de l'eau de dégivrage</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <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 : 200W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p>
6	<p><b>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque : PANIMATIC, ASBER, FURNOTEL ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></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 te extérieure) en Inox AISI 304</p> <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</p> <p>Evaporation automatique du condensat</p> <p>Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm)</p>

	<p>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</p> <p>4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m</p> <p>4 pieds en inox réglables.</p> <p>Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</p> <p>6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm.</p> <p>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.</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement.</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</p> <p>Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</p> <p>Evaporateur ventilé</p> <p>Fréon : R600a, R290, ou similaire</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 260 W minimum</p>
7	<p><b>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</b></p> <p><b>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions <math>\pm 10\%</math> : L = 2 x P = 1.80 x H = 2.00m</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 1900x800x100mm</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité</p>

	<p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>Dégivrage automatique</p> <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 10 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>
8	<p><b>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</b></p> <p><b>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions <math>\pm 10\%</math> : L = 2 x P = 1.8 x H = 2.00m</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> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)</p> <p>Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p>

	<p>Dégivrage automatique</p> <p>Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage</p> <p>Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 2 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>
--	---

**Tableau de répartition :**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	3
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1
6	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1

**LOT 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<b>PETRIN DE TABLE BI VITESSE,</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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,
2	<b>BATTEUR MELANGEUR 5L</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 05 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet
3	<b>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz
4	<b>BAC A FARINE EN POLYETHYLENE</b> <b>CAPACITE 80 L A 100 Litre</b>
5	<b>Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN</b>

H2



**Marque :****Référence :**

Dim 780x800x1545 mm

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

Fluide réfrigérant : R404 a

Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé

Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm &amp; Bonde de Vidange

Evaporation : -10°C cond 45°C

Norme CEE.

**TEMPEREUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE****Marque :****Référence :**

Capacité de 6 kg de chocolat,

Cuisson par induction réglable à l'aide d'un thermostat mécanique

Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle

Plateau en inox pour 6 kg de chocolat

Dimensions : 420 x 320 x 180 mm +-10%

Poids à vide : 3 kg

Tension : 220 V

6

172

	Puissance : 140 W Puissance : 3 bars
7	<b>GUIRE DE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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 Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm
8	<b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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
9	<b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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
10	<b>Aérographe stylo &amp; compresseur basse pression</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
11	<b>Gants à tirer le sucre jeux en Latex</b> <b>Marque :</b>

	<b>Référence :</b>
<b>12</b>	<b>Gants pour le chocolat - Jeux</b> <b>Marque :</b> <b>Référence</b> Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
<b>13</b>	<b>Thermomètre à sucre</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
<b>14</b>	<b>Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre
<b>15</b>	<b>Fourchette à tremper le chocolat</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
<b>16</b>	<b>Chalumeau Professionnel</b> 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
<b>17</b>	<b>Ciseaux pour sucre 24 cm</b> En acier trempé polissage fin Manche laquée noire
<b>18</b>	<b>Plaque chauffante pour sucre</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W, 240 V monophasé
<b>19</b>	<b>Décapeur thermique chocolat électrique</b> 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.

**Tableau de répartition :**

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen
1	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	U	1
2	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	2
3	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	2
4	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre	U	5
5	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	U	1
6	TREMPPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE	U	1
7	GUIRE DE CHOCOLAT	U	1
8	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1
9	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	1
10	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	1
11	Gants à tirer le sucre jeux en Latex	U	4
12	Gants pour le chocolat - Jeux	U	4
13	THERMOMETRE A SUCRE	U	4
14	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	2
15	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	2
16	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	2
17	CISEAUX POUR SUCRE	U	2
18	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	1
19	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	U	1

## Lot°4 : Matériel de laverie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>LAVE VAISSELLE A CAPOT</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage 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>L'appareil sera posé sur un socle en béton à réaliser suivant les dimensions de celui-ci et fixé par boulons munis d'un système d'amortissant des vibrations.</p>
2	<p><b>LAVE VERRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  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  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</p>
3	<p><b>CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM</b>  <b>DIAMETRE DES VERRES : 80MM</b>  <b>DIM : 500X500</b>  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.</p>

	Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
4	<p><b>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</b>  <b>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</b></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>
5	<p><b>CASIER A PLATEAUX</b>  <b>Dimensions : 500 x 500</b>  <b>7 rangers</b></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> <p>Ouvrage payé à l'ensemble fourni, posé Y compris, essais, accessoires, , et toutes sujétions de fourniture et de pose</p> <p>Un détail technique doit être valide par le maitre d'ouvrage.</p>
6	<p><b>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</b></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>

	Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
7	<p><b>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</b></p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm  Diamètre maximum : 8.7 cm  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>
8	<p><b>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</b></p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm  Diamètre maximum : 7.2 cm  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>



Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1
2	LAVE VERRE	U	1
3	CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM	U	2
4	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	1
5	CASIER A PLATEAUX	U	1
6	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2
7	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2
8	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2

**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><b>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)</li> <li>• entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</li> <li>• Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement</li> <li>• Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm</li> <li>• Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum</li> <li>• Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox</li> <li>• Compartiment technique intégré pour branchement électrique</li> <li>• Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe</li> </ul> </li> <li>• Rampe à plateau en acier inox à trois tubes</li> <li>• La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade</li> <li>• Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.</li> <li>• Eclairage du meuble par lampes incorporé</li> <li>• Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum</li> <li>• Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1</li> <li>• Chauffage par résistances blindées.</li> <li>• Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.</li> <li>• Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau.</li> <li>• Vidange d'eau par trop-plein amovible</li> </ul>

- Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz
- Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement
- Livré avec 4 bacs GN 1/1

## **VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE**

**Marque :**

**Référence :**

Dimensions : 1500X700X1800mm

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum
- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
  - Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement
  - Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
  - Alimentation : Mono 230 V+T
  - Puissance totale : 0,6Kw
  - Dégivrage automatique
  - Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm

2

- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

### **VITRINES**

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haïène
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères grillées, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

### **Cuve :**

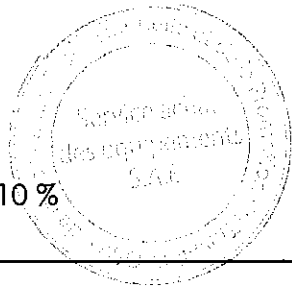
- Température : +4°/+10°C
- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
  - Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

	<p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire</li> <li>• Lumière intérieure, basse consommation</li> </ul> <p>PLAQUE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre</li> <li>• Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m<sup>3</sup></li> </ul> <p>RESERVE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réserve inférieure réfrigérée</li> <li>• Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C</li> <li>• Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m<sup>3</sup></li> <li>• Réfrigération ventilée</li> </ul> <p>Livré avec glissières extractibles</p>
3	<p><b>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>
4	<p><b>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dim : 1500 x 700 x 1500 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, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>

5	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur blanche
6	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur blanche
7	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise
8	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise
9	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire
10	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire
11	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b>

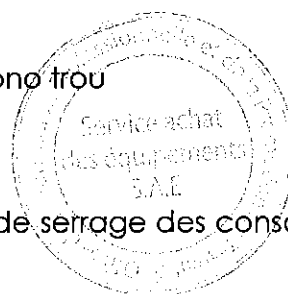
	<p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalemment arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul>
12	<p><b>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Prévoir Robinet mélangeur</li> <li>• Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm</li> <li>• Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé</li> <li>• Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable</li> <li>• Avec passage de robinetterie (EC/EF)</li> <li>• Totalemment arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une étagère basse</li> </ul>
13	<p><b>CHARIOT DE SERVICE</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>• 3 niveaux 900x600x900 mm</li> <li>• 4 roues pivotantes dont deux avec frein</li> </ul>
14	<p><b>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</b></p>

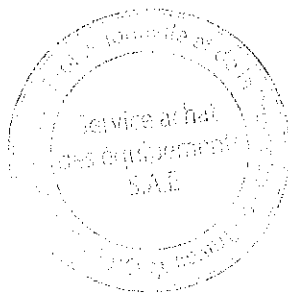
	<p>Fourniture et la mise en place d'un chariot de distribution ayant principalement les caractéristiques suivantes :</p> <p>En acier inoxydable de dimension : 1000 x 500 x 900 mm composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire.</li> <li>- 3 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire.</li> <li>- compartiment pour assiettes.</li> <li>- plateaux tôle inox 316.</li> <li>- roulettes pivotantes dont deux avec freins</li> </ul>
15	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 %</li> <li>• sur roulettes</li> </ul>
16	<p><b>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox 304</li> <li>• Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %</li> </ul> 
17	<p><b>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L1000XP500XH1800</p> <p>04 Roues nylon</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
18	<p><b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b></p> <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>

	<b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.
19	<b>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul>
20	<b>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul>
21	<b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm,</li> <li>• Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</li> </ul>
22	<b>DIABLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• à haut dossier</li> <li>• force 250 Kg</li> <li>• Roues à bandage caoutchouc</li> <li>• Hauteur 1300 mm</li> <li>• Largeur des bavettes 300 mm</li> <li>• Peinture époxy</li> </ul>
23	<b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> </ul>
24	<b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>• Hauteur : 750 mm</li> </ul>
25	<b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</b> <b>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
26	<b>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm</li> <li>• 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm</li> <li>• Dosseret arrière</li> <li>• Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés</li> <li>• Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets</li> <li>• Habillage inox cache bacs sur les 3 faces</li> <li>• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou</li> <li>• Bande surverse crépine en laiton</li> <li>• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10</li> <li>• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox</li> <li>• Piètement en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Etagère basse</li> <li>• Vérins de mise à niveau en ABS</li> </ul>
27	<b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour dosseret avant et arrière</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> </ul> <b>Livré avec :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de serviettes papier,</li> <li>• Distributeur de savon,</li> <li>• Brosse à ongle</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poubelle pour les serviette</li> </ul>
28	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>• Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>• un pistolet antichoc</li> <li>• Distributeur de produit</li> <li>• support inox bidon, 10kg</li> <li>• Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> </ul> <p>Fixation murale</p>
29	<p><b>CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chariot équipé de :</p> <p>Presse à mâchoire</p> <p>2 seaux de 15 l</p> <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> 
30	<p><b>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres</b></p> <p><b>Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm</b></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><b>Accessoires :</b> 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>
31	<p><b>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</b></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>
32	<b>RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b>
33	<p><b>RACLETTES A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b></p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>
34	<p><b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b></p> <p>Monture bois - douille vis</p>
35	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>
36	<p><b>SEAU LAVEUR</b></p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur bleu</p>
37	<p><b>SEAU LAVEUR</b></p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur rouge</p>
38	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b></p> <p>En INOX 304</p> <p>Finition satinée</p> <p>4 étagères réglables en hauteur</p> <p>2 Portes battantes</p> <p>Serrure à poignée avec clef</p> <p>Vérins réglables en hauteur</p> <p>Toit en pente anti-poussière</p> <p>Dimensions <math>\pm 10\%</math> : L 950 x P 500 x H 1 800</p>
39	<p><b>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Aspirateur eau et poussières 30L</p> <p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p>

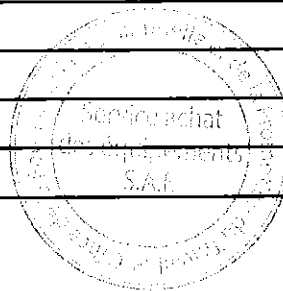
	<p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>Puissance : 1300 W</p> <p>Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Système de récupération : Bac (sans sac)</p>
40	<p><b>MONOBROSSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Application : Lustrage</p> <p>Vitesse : Haute vitesse</p> <p>Vitesse : 400 tpm</p> <p>Consommation de courant : 1 100 W</p> <p>Source d'énergie : Câble</p> <p>Pression du disque : 27 g/cm<sup>2</sup></p> <p>Niveau sonore : 59 dBA</p> <p>Dimensions : 56 x 43 x 117 cm</p> <p>Longueur du câble : 12,5 m</p>

**Tableau de répartition :**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chetchaouen
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	6
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	6
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	6
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	6

9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	U	6
10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200	U	6
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	15
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3
13	CHARIOT DE SERVICE	U	2
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	3
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	4
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	10
17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	6
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	6
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	1
23	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	2
24	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	1
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	2
27	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	3
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	4
29	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2
30	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	U	2
31	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR Hôtel En Laiton Doré	U	1
32	RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10
33	RACLETTES A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10
34	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10
35	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	5

36	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	12
37	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	12
38	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	1
39	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	1
40	MONOBROSSE	U	1



He

## Lot 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

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

	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
13	<p><b>Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
14	<p><b>Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
15	<p><b>Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche émaillée certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
16	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
17	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
18	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
19	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
20	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
21	<p><b>ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
22	<p><b>ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
23	<b>Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC</b>

H



	Marque : Référence :
24	<b>Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC</b> Marque : Référence :
25	<b>Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC</b> Marque : Référence :
26	<b>Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC</b> Marque : Référence :
27	<b>Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC</b> Marque : Référence :
28	<b>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC</b> Marque : Référence :
29	<b>Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC</b> Marque : Référence :
30	<b>Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC</b> Marque : Référence :
31	<b>Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC</b> Marque : Référence :
32	<b>Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC</b> Marque : Référence :
33	<b>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC</b> Marque : Référence :
34	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L</b> Marque : Référence :
35	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L</b> Marque : Référence :
36	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L</b> Marque : Référence :
37	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L</b> Marque :

	Référence :
38	<b>Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L</b> Marque : Référence :
39	<b>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L</b> Marque : Référence :
40	<b>Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm</b> Marque : Référence :
41	<b>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm</b> Marque : Référence :
42	<b>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm</b> Marque : Référence :
43	<b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8</b> Marque : Référence :
44	<b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L</b> Marque : Référence :
45	<b>Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L</b> Marque : Référence :
46	<b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L</b> Marque : Référence :
47	<b>Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6</b> Marque : Référence :
48	<b>Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4</b> Marque : Référence :
49	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm</b> Marque : Référence :
50	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm</b> Marque : Référence :
51	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm</b> Marque :

	Référence :
52	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm</b> Marque : Référence :
53	<b>BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :
54	<b>BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :
55	<b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :
56	<b>BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :
57	<b>BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :
58	<b>BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :
59	<b>Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène</b> Marque : Référence :
60	<b>Batte Côtelette en Inox</b> Marque : Référence :
61	<b>BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE</b> Marque : Référence :
62	<b>Beurrier 06 cm/4cl <math>\pm 10\%</math> en porcelaine blanche</b> Marque : Référence :
63	<b>Biberon à décorer 140ml</b> Marque : Référence :
64	<b>BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY</b> Marque : Référence :
65	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :

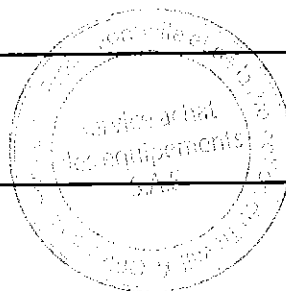
66	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %</b> Marque : Référence :
67	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %</b> Marque : Référence :
68	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %</b> Marque : Référence :
69	<b>BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %</b> Marque : Référence :
70	<b>Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %</b> Marque : Référence :
71	<b>BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L</b> Marque : Référence :
72	<b>BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L</b> Marque : Référence :
73	<b>BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L</b> Marque : Référence :
74	<b>Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné</b> Marque : Référence :
75	<b>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %</b> Marque : Référence :
76	<b>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</b> Marque : Référence :
77	<b>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %</b> Marque : Référence :
78	<b>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %</b> Marque : Référence :
79	<b>CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %</b> Marque : Référence :
80	<b>Canneleur zesteur PP</b>

	Marque : Référence :
81	<b>Carafe à décanter évasée en verre</b> Marque : Référence :
82	<b>Carafe à eau base carrée en verre</b> Marque : Référence :
83	<b>Carafe à jus sans couvercle 0.5 L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
84	<b>Carafe à jus avec couvercle 1L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
85	<b>Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
86	<b>Casse homard</b> Marque : Référence :
87	<b>Casse noix</b> Marque : Référence :
88	<b>CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
89	<b>Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
90	<b>Cercle à entremets en inox <math>\varnothing</math> de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b> Marque : Référence :
91	<b>Cercle à entremets en inox <math>\varnothing</math> de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b> Marque : Référence :
92	<b>Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. <math>\pm</math> 10 % bord roulé</b> Marque : Référence :
93	<b>Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm.<math>\pm</math> 10 % bord roulé</b> Marque : Référence :

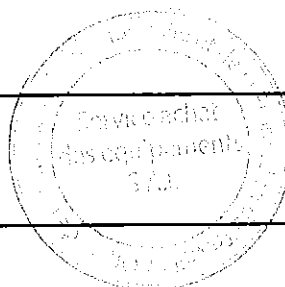
94	<b>Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b> Marque : Référence :
95	<b>Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum</b> Marque : Référence :
96	<b>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :
97	<b>Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :
98	<b>Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
99	<b>Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
100	<b>Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
101	<b>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %</b> Marque : Référence :
102	<b>CHARIOT A LEGUMES INOX</b> Marque : Référence :
103	<b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b> Marque : Référence :
104	<b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »</b> Marque : Référence :
105	<b>CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :
106	<b>CISEAUX CUISNE INOX</b> Marque : Référence :

H

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



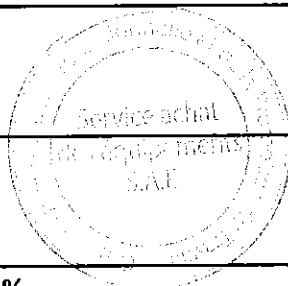
120	<b>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</b> Marque : Référence :
121	<b>Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable</b> Marque : Référence :
122	<b>Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%</b> Marque : Référence :
123	<b>COUPERET 600GR BONNE CUISINE</b> Marque : Référence :
124	<b>Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
125	<b>Couteau à désosser</b> Marque : Référence :
126	<b>COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
127	<b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
128	<b>COUTEAU À FROMAGE PATE DURE</b> Marque : Référence :
129	<b>COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE</b> Marque : Référence :
130	<b>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :
131	<b>COUTEAU A HUITRE ABS</b> Marque : Référence :
132	<b>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm</b> Marque : Référence :
133	<b>Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</b>



Handwritten signature or mark.



	Marque : Référence :
134	<b>Couteau à Poisson en inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
135	<b>Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
136	<b>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm <math>\pm</math> 10 %- épaisseur 3 mm <math>\pm</math> 10 % -largeur 4 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
137	<b>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</b> Marque : Référence :
138	<b>Couteau professionnel de cuisine</b> Marque : Référence :
139	<b>Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
140	<b>COUTEAU ECAILLEUR</b> Marque : Référence :
141	<b>COUTEAU ECONOMIE ABS</b> Marque : Référence :
142	<b>Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
143	<b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</b> Marque : Référence :
144	<b>Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
145	<b>Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b> Marque :



	Référence :
146	<b>Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b> Marque : Référence :
147	<b>Couteaux sommelier</b> Marque : Référence :
148	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1</b> Marque : Référence :
149	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2</b> Marque : Référence :
150	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3</b> Marque : Référence :
151	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6</b> Marque : Référence :
152	<b>Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée</b> Marque : Référence :
153	<b>Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/1 : 325 cm / 265 cm</b> Marque : Référence :
154	<b>Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/1 : 325 cm / 176 cm</b> Marque : Référence :
155	<b>Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée</b> Marque : Référence :
156	<b>Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée</b> Marque : Référence :
157	<b>Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 %</b> Marque : Référence :
158	<b>Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
159	<b>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>

	Marque : Référence :
160	<b>Cuillère à moka en Inox (2.5mm) <math>\pm</math> 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
161	<b>CUILLERE A RAGOUT COTE INOX</b> Marque : Référence :
162	<b>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm <math>\pm</math> 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
163	<b>Cuillère d'Amour PP</b> Marque : Référence :
164	<b>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
165	<b>Cuillère Portionneuse de Glace</b> Marque : Référence :
166	<b>Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
167	<b>CUVETTE CARRE 32X32</b> Marque : Référence :
168	<b>Dariole inox <math>\varnothing</math> de 55 mm minimum</b> Marque : Référence :
169	<b>DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU</b> Marque : Référence :
170	<b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
171	<b>Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs</b> Marque : Référence :
172	<b>Distributeur papier alu / film inox 45 cm <math>\pm</math> 5 % longueur</b> Marque :

H2

	Référence :
173	<b>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2</b> Marque : Référence :
174	<b>Douilles en polycarbonate 24 Pcs</b> Marque : Référence :
175	<b>ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
176	<b>Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
177	<b>Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
178	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
179	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
180	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle</b> Marque : Référence :
181	<b>Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS</b> Marque : Référence :
182	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur</b> Marque : Référence :
183	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée</b> Marque : Référence :
184	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale</b> Marque : Référence :
185	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde</b> Marque : Référence :
186	<b>Entonnoir 12.5cm F 18 JTS <math>\pm</math> 10 %</b>

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

44

	Référence :
200	<b>Fourchette à huitres</b> Marque : Référence :
201	<b>Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
202	<b>Fourchette 2 dents</b> Marque : Référence :
203	<b>Fourchette chef 2 dents</b> Marque : Référence :
204	<b>Fourchette de service Pour buffet en Inox</b> Marque : Référence :
205	<b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
206	<b>FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
207	<b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b> Marque : Référence :
208	<b>GODET À COUVERTS POLYETH</b> Marque : Référence :
209	<b>Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire</b> Marque : Référence :
210	<b>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
211	<b>Grattoir Poisson</b> Marque : Référence :
212	<b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b> Marque : Référence :
213	<b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm <math>\pm</math> 10 %</b>

	Marque :
	Référence :
214	<b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b>
	Marque :
	Référence :
215	<b>Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
216	<b>Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
217	<b>Louche à sauce</b>
	Marque :
	Référence :
218	<b>Louche de service en inox (2.5 mm)</b>
	Marque :
	Référence :
219	<b>LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L</b>
	Marque :
	Référence :
220	<b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44 cm ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
221	<b>MESURE GRADUÉE SUR PIED INOX 1L</b>
	Marque :
	Référence :
222	<b>Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
223	<b>Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
224	<b>Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
225	<b>Milasson Ø de 22 cm ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
226	<b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b>
	Marque :
	Référence :
227	<b>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum</b>

H2

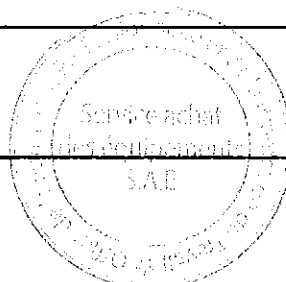
	Marque : Référence
228	<b>Moule à brioche en inox <math>\varnothing</math> de 90 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
229	<b>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum</b> Marque : Référence
230	<b>Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
231	<b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b> Marque : Référence
232	<b>Moule à cake Inox 18%- 30 cm</b> Marque : Référence
233	<b>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
234	<b>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés <math>\varnothing</math> de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum</b> Marque : Référence
235	<b>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle <math>\varnothing</math> de 160 mm minimum</b> Marque : Référence
236	<b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
237	<b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b> Marque : Référence
238	<b>Moule à manquer fer blanc rond uni <math>\varnothing</math> de 180 mm, Hauteur 5cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
239	<b>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
240	<b>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm</b> Marque : Référence



241	<b>Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
242	<b>Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc <math>\varnothing</math> 40 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
243	<b>Moule à savarin en fer blanc <math>\varnothing</math> de 220 mm Hauteur 5cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
244	<b>MOULE A STEAK</b> Marque : Référence
245	<b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
246	<b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
247	<b>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
248	<b>Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm</b> <b>Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm</b> Marque : Référence
249	<b>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
250	<b>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
251	<b>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence
252	<b>MOULE ETAIN KOUGLOPEF</b> Marque : Référence
253	<b>MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6</b> Marque : Référence
254	<b>MOULE INOX DARIOLE 0,05L <math>\pm</math> 10 %</b>

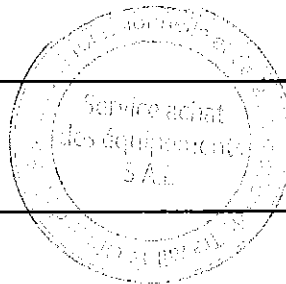
	Marque : Référence :
255	<b>MOULE INOX DARIOLE 0,07L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
256	<b>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
257	<b>Moules à chocolat Professionnels en silicone ( 10 Moules )</b> Marque : Référence : Barre gourmande 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)
258	<b>Moulin à légumes en inox 32cm</b> Marque : Référence :
259	<b>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</b> Marque : Référence :
260	<b>MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE</b> Marque : Référence :
261	<b>Moutardier en verre</b> Marque : Référence :
262	<b>Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
263	<b>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</b> Marque : Référence :
264	<b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b> Marque : Référence :

265	<b>Panier à pain en inox</b> Marque : Référence :
266	<b>Panier à vin verseur en osier</b> Marque : Référence :
267	<b>Panière à pain en inox 25x18cm ovale <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :
268	<b>Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm</b> Marque : Référence :
269	<b>PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :
270	<b>PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :
271	<b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :
272	<b>Passoire conique 30 cm <math>\pm 10\%</math> de diamètre avec anse</b> Marque : Référence :
273	<b>PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM</b> Marque : Référence :
274	<b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</b> Marque : Référence :
275	<b>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :
276	<b>PELLE à FOUR INOX PERFO</b> Marque : Référence :
277	<b>PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND</b> Marque : Référence :
278	<b>PELLE À HORS D'ŒUVRES</b> Marque : Référence :



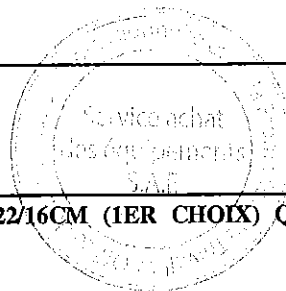
62

279	<b>Pelle à pâtisserie en inox</b> Marque : Référence :
280	<b>Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
281	<b>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
282	<b>Pelle Triangle en Inox à Manche Noir</b> Marque : Référence :
283	<b>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</b> Marque : Référence :
284	<b>PETIT SEAU À GLAÇONS</b> Marque : Référence :
285	<b>Photophore en verre Lot de 4 pièces</b> Marque : Référence :
286	<b>PIERRE A AGUISER GROS 459</b> Marque : Référence :
287	<b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b> Marque : Référence :
288	<b>PINCE A ARETES INOX</b> Marque : Référence :
289	<b>Pince à Décor</b> Marque : Référence :
290	<b>Pince à escargot</b> Marque : Référence :
291	<b>PINCE À GATEAU</b> Marque : Référence :
292	<b>Pince à Homard/noix</b> Marque : Référence :
293	<b>PINCE À HORS D'ŒUVRES</b>



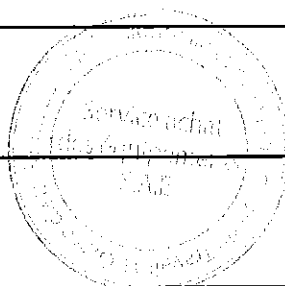
	Marque : Référence :
294	<b>Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm</b> Marque : Référence :
295	<b>Pince pâte de 100 mm en inox</b> Marque : Référence :
296	<b>Pince/Ciseaux Multi Usages en inox</b> Marque : Référence :
297	<b>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm</b> Marque : Référence :
298	<b>Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm</b> Marque : Référence :
299	<b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %</b> Marque : Référence :
300	<b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b> Marque : Référence :
301	<b>PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS</b> Marque : Référence :
302	<b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :
303	<b>Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :
304	<b>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :
305	<b>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :
306	<b>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :
307	<b>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque :

	Référence :
308	<b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b> Marque : Référence :
309	<b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</b> Marque : Référence :
310	<b>PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM</b> Marque : Référence :
311	<b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm</b> Marque : Référence :
312	<b>PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA</b> Marque : Référence :
313	<b>Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS</b> Marque : Référence :
314	<b>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %</b> Marque : Référence :
315	<b>Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %</b> Marque : Référence :
316	<b>PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
317	<b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
318	<b>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
319	<b>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
320	<b>PLATEAU LIMONADIER</b> Marque : Référence :
321	<b>Plateau Miroir en Verre 1/1 APS</b>



	Marque : Référence :
322	<b>Plateau Miroir en Verre 1/2 APS</b> Marque : Référence :
323	<b>Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b> Marque : Référence :
324	<b>Plateau rond antidérapant 0,35 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b> Marque : Référence :
325	<b>Plateau polypropylène NSF</b> Marque : Référence :
326	<b>POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm</b> Marque : Référence :
327	<b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b> Marque : Référence :
328	<b>POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH</b> Marque : Référence :
329	<b>POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b> Marque : Référence :
330	<b>Poêle à Paella 24cm</b> Marque : Référence :
331	<b>Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L</b> Marque : Référence :
332	<b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
333	<b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
334	<b>Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE)</b> Marque : Référence :

335	<b>Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3</b> Marque : Référence :
336	<b>Poêle de flambage ronde en cuivre</b> Marque : Référence :
337	<b>Poêle de flambage ovale en cuivre</b> Marque : Référence :
338	<b>POELE INOX 36 CM 10%</b> Marque : Référence :
339	<b>POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive</b> Marque : Référence :
340	<b>Poire à Jus</b> Marque : Référence :
341	<b>Poissonnière en Inox 50cm</b> Marque : Référence :
342	<b>Pomme noisette ovale cannelée PP</b> Marque : Référence :
343	<b>Porte Adition en Inox</b> Marque : Référence :
344	<b>Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir</b> Marque : Référence :
345	<b>PORTE FICELLE SUR PIED</b> Marque : Référence :
346	<b>Pot à café 0.5L avec couvercle</b> Marque : Référence :
347	<b>Pot à lait 0.5L avec couvercle</b> Marque : Référence :
348	<b>Pot à lait 1 L</b> Marque : Référence :
349	<b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS</b>

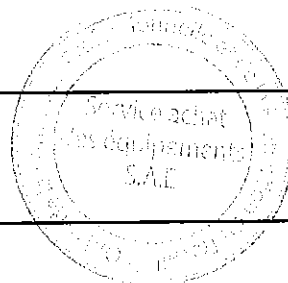




	Marque : Référence :
350	<b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS</b> Marque : Référence :
351	<b>Présentoir Buffet h : 12cm APS</b> Marque : Référence :
352	<b>Présentoir Buffet h : 8cm APS</b> Marque : Référence :
353	<b>Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
354	<b>Racloir à billot</b> Marque : Référence :
355	<b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %</b> Marque : Référence :
356	<b>Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS</b> Marque : Référence :
357	<b>Ramequin en verre 8.5cm</b> Marque : Référence :
358	<b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b> Marque : Référence :
359	<b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b> Marque : Référence :
360	<b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1</b> Marque : Référence :
361	<b>RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ</b> Marque : Référence :
362	<b>RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ</b> Marque : Référence :
363	<b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE</b> Marque :

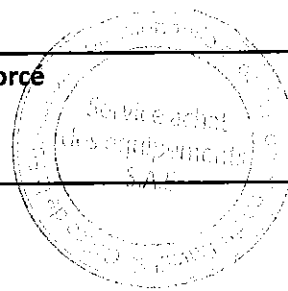
VS

	Référence :
364	<b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE</b> Marque : Référence :
365	<b>Rince doigts</b> Marque : Référence :
366	<b>Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm</b> Marque : Référence :
367	<b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b> Marque : Référence :
368	<b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %</b> Marque : Référence :
369	<b>ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL</b> Marque : Référence :
370	<b>Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %</b> Marque : Référence :
371	<b>Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %</b> Marque : Référence :
372	<b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b> Marque : Référence :
373	<b>Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS</b> Marque : Référence :
374	<b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS</b> Marque : Référence :
375	<b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS</b> Marque : Référence :
376	<b>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</b> Marque : Référence :
377	<b>Salière et poivrière en verre</b> Marque : Référence :

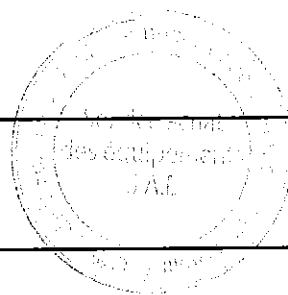


1/2

378	<b>SAUCIERE - 25CL</b> Marque : Référence :
379	<b>SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
380	<b>Saucière "Aladino" en Inox 150ml</b> Marque : Référence :
381	<b>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
382	<b>Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
383	<b>Sceaux à vin</b> Marque : Référence :
384	<b>Scie Boucherie en Inox</b> Marque : Référence :
385	<b>SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum</b> Marque : Référence :
386	<b>SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé</b> Marque : Référence :
387	<b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10</b> Marque : Référence :
388	<b>SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %</b> Marque : Référence :
389	<b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</b> Marque : Référence :
390	<b>SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</b> Marque : Référence :

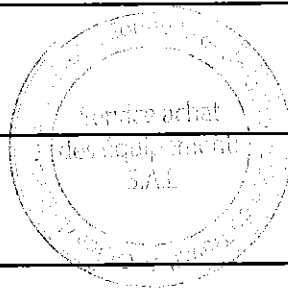


391	<b>SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10</b> Marque : Référence :
392	<b>Seringue pour cuisine</b> Marque : Référence :
393	<b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN: (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
394	<b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b> Marque : Référence :
395	<b>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</b> Marque : Référence :
396	<b>Shaker en inox</b> Marque : Référence :
397	<b>Siphon à crème en Inox 0.5L</b> Marque : Référence :
398	<b>Souffle à sucre 340 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :
399	<b>Soupière 320 cl en Porcelaine</b> Marque : Référence :
400	<b>Soupière en inox avec couvercle</b> Marque : Référence :
401	<b>Soupière en inox sans couvercle</b> Marque : Référence :
402	<b>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm</b> Marque : Référence :
403	<b>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche</b> Marque : Référence :
404	<b>Spatule Blanche en Polyglass 30 cm</b>



	Marque : Référence :
405	<b>Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm</b> Marque : Référence :
406	<b>Spatules en silicone 25 cm ; 35cm</b> Marque : Référence :
407	<b>SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm</b> Marque : Référence :
408	<b>Spatule flexible de 180 mm minimum droite <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :
409	<b>Spatule flexible droite inox de 300 mm<math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :
410	<b>SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM</b> Marque : Référence :
411	<b>SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm</b> Marque : Référence :
412	<b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</b> Marque : Référence :
413	<b>Spatule longue coudée manche solide 20cm</b> Marque : Référence :
414	<b>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :
415	<b>Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :
416	<b>Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)</b> Marque : Référence :
417	<b>Sucrier argenté sans couvercle</b> Marque : Référence :
418	<b>Sucrier avec couvercle En inox</b> Marque :

	Référence :
419	<b>SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
420	<b>Support Buffet 55.5 x 19 cm APS</b> Marque : Référence :
421	<b>Support Menu à Pince 30 cm</b> Marque : Référence :
422	<b>Support rotatif pour décoration Gâteau</b> Marque : Référence :
423	<b>Support Buffet 39x39 cm APS</b> Marque : Référence :
424	<b>TABLIER BOUCHER METAL</b> Marque : Référence :
425	<b>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm</b> Marque : Référence :
426	<b>TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM</b> Marque : Référence :
427	<b>Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm</b> Marque : Référence :
428	<b>Tapis à décor relief Arabesque</b> Marque : Référence :
429	<b>Tapis à décor relief Coffee</b> Marque : Référence :
430	<b>Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm</b> Marque : Référence :
431	<b>Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm</b> Marque : Référence :
432	<b>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :



H3

433	<b>Tartelette en fer blanc ronde unie <math>\varnothing</math> 100 <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
434	<b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
435	<b>Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
436	<b>Terrine rect terre cerise 28 cm</b> Marque : Référence :
437	<b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</b> Marque : Référence :
438	<b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b> Marque : Référence :
439	<b>Thermomètre Infrarouge</b> Marque : Référence :
440	<b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :
441	<b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b> Marque : Référence :
442	<b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b> Marque : Référence :
443	<b>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc <math>\varnothing</math> de 200 mm</b> Marque : Référence :
444	<b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b> Marque : Référence :
445	<b>Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
446	<b>Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>

	Marque : Référence :
447	<b>Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
448	<b>Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
449	<b>VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
450	<b>Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
451	<b>Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
452	<b>Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
453	<b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
454	<b>Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
455	<b>Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
456	<b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b> Marque : Référence :
457	<b>Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque :



	Référence :
458	<b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
459	<b>Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
460	<b>Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
461	<b>Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
462	<b>Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
463	<b>Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
464	<b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
465	<b>Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
466	<b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :
467	<b>Vide Pomme PP : 15 mm PM</b> Marque : Référence :
468	<b>ZESTEUR VERTICALE</b> Marque : Référence :

H4

**Tableau de répartition :**

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Chefchaouen
1	Aiguille à Brider en Inox	5
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses	2
3	AIGUILLE A LARDER	5
4	Aiguiser affuteur couteau électrique	2
5	Aplatisseur Inox	2
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	5
7	Armoire stérile 10 couteaux	1
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	72
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	72
12	Assiette alvéolée <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche <b>TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée.DIAMETRE 25CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
22	ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU	2
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	5

72

24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	5
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	5
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	5
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	5
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	5
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	5
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	5
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	5
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	5
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	5
34	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	5
35	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	5
36	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	5
37	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	5
38	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	5
39	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	5
40	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	5
41	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	5
42	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	5
43	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	5
44	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	5
45	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	5
46	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	5
47	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	5
48	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	5
49	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	5
50	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	5
51	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	5
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	5
53	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	6
54	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	6
55	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	6
56	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	6
57	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	6
58	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	6
59	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	2
60	Batte Côtelette en Inox	2
61	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	10
62	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	50
63	Biberon à décorer 140ml	10

64	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	2
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm$ 10 %	2
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm$ 10 %	2
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L $\pm$ 10 %	2
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L $\pm$ 10 %	2
69	BOL A CEREAL- 15,5 CM $\pm$ 10 %	120
70	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm$ 10 %	120
71	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L	3
72	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L	3
73	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L	3
74	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	2
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm$ 10 %	2
76	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm$ 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	4
77	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm$ 10 %	6
78	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm$ 10 %	6
79	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm$ 10 %	6
80	Canneleur zesteur PP	12
81	Carafe à décanter évasée en verre	24
82	Carafe à eau base carrée en verre	24
83	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm$ 10 %	24
84	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm$ 10 %	24
85	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm$ 10 %	10
86	Casse homard	2
87	Casse noix	2
88	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L $\pm$ 10 %	4
89	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	25
90	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
91	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
92	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. $\pm$ 10 % bord roulé	5
93	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm. $\pm$ 10 % bord roulé	10
94	Cercle à vacherin en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
95	Cercle à vacherin inox $\varnothing$ de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	10
96	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm $\pm$ 10 %	10
97	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm$ 10 %	10
98	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm $\pm$ 10 %	3
99	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm $\pm$ 10 %	3

H2

100	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm $\pm$ 10 %	3
101	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm $\pm$ 10 %	2
102	CHARIOT A LEGUMES INOX	2
103	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 $\pm$ 10 %	12
104	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur »	12
105	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm $\pm$ 10 %	12
106	CISEAUX CUISNE INOX	6
107	Ciseaux à grappe	6
108	Ciseaux à poisson 25 cm $\pm$ 10 % de longueur	6
109	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	10
110	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	10
111	Cône en inox pour croquembouche $\varnothing$ 275 mm et hauteur de 450 mm $\pm$ 10 %	4
112	Coquetier en inox	48
113	Coquilleur a Beurre PP	10
114	Corbeille à pain forme ronde $\varnothing$ 200mm minimum en inox	20
115	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	10
116	Corne 134x94 mm	10
117	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
118	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
119	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	10
120	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	10
121	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	10
122	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm $\pm$ 10%	48
123	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	2
124	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
125	Couteau à désosser	12
126	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
127	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
128	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	4
129	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	4
130	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	10
131	COUTEAU A HUITRE ABS	6
132	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	4

2/2

133	Couteau à poisson cuisine 30 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	12
134	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	240
135	Couteau à steak" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
136	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm $\pm$ 10 %- épaisseur 3 mm $\pm$ 5 % -largeur 4 cm $\pm$ 5 %	12
137	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	36
138	Couteau professionnel de cuisine	24
139	Couteau de table baguette inox 18/ <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	360
140	COUTEAU ECAILLEUR	12
141	COUTEAU ECONOMIE ABS	20
142	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM $\pm$ 10 %	2
143	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	6
144	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	240
145	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	4
146	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	4
147	Couteaux sommelier	20
148	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	5
149	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2	5
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	5
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	5
152	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	5
153	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm	5
154	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm	5
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	5
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	5
157	CREMIERS: 15CL - 30CL $\pm$ 10 %	5
158	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
159	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
160	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm$ 10 % 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
161	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	12
162	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
163	Cuillère d'Amour PP	6

164	Cuillère de service en Inox Pour buffet <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	6
165	Cuillère Portionneuse de Glace	6
166	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
167	CUVETTE CARRE 32X32	4
168	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	10
169	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU	6
170	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	4
171	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	2
172	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	4
173	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	6
174	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	4
175	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	4
176	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	10
177	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	10
178	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	2
179	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	2
180	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	2
181	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO	2
182	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	2
183	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	2
184	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	2
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	4
186	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %	2
187	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	2
188	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	2
189	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	12
190	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	2
191	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	4
192	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	3
193	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	15
194	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	6
195	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %	6
196	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %	6
197	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
198	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
199	Fourchette à escargot	36

H2

200	Fourchette à huitres	36
201	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	144
202	Fourchette 2 dents	6
203	Fourchette chef 2 dents	6
204	Fourchette de service Pour buffet en Inox	24
205	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
206	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM $\pm 10\%$	6
207	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO	6
208	GODET À COUVERTS POLYETH	10
209	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	2
210	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM $\pm 10\%$	6
211	Grattoir Poisson	4
212	Grille pâtisserie Inox 400X600 mm + 3 traverses	20
213	Hullier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm 10\%$	24
214	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	2
215	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm 10\%$	12
216	Légumière ovale en inox L 40/20 $\pm 10\%$	12
217	Louche à sauce	12
218	Louche de service en inox (2.5 mm)	12
219	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	6
220	Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe 2a6 cm)L44cm $\pm 10\%$	2
221	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	10
222	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm 10\%$	12
223	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm 10\%$	12
224	Milasson en inox rond uni de $\varnothing$ 60 mm $\pm 10\%$	12
225	Milasson $\varnothing$ de 22 cm $\pm 10\%$	12
226	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$	2
227	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 180 mm minimum	6
228	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 90 mm $\pm 5\%$	6
229	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	6
230	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm $\pm 10\%$	2
231	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	6
232	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	2
233	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10\%$	6
234	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés $\varnothing$ de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	6
235	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 160 mm minimum	6



236	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10 \%$	6
237	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	6
238	Moule à manquer fer blanc rond uni $\varnothing$ de 180 mm, Hauteur 5cm $\pm 10 \%$	6
239	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10 \%$	6
240	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	6
241	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10 \%$	6
242	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc $\varnothing$ 40 mm $\pm 10 \%$	6
243	Moule à savarin en fer blanc $\varnothing$ de 220 mm Hauteur 5cm $\pm 10 \%$	6
244	MOULE A STEAK	4
245	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM $\pm 10 \%$	12
246	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM $\pm 10 \%$	12
247	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10 \%$	12
248	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
249	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10 \%$	12
250	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10 \%$	12
251	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) $\pm 10 \%$	10
252	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	4
253	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	2
254	MOULE INOX DARIOLE 0,05L $\pm 10 \%$	2
255	MOULE INOX DARIOLE 0,07L $\pm 10 \%$	2
256	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10 \%$	4
257	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules)	2
258	Moulin à légumes en inox 32cm	6
259	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	25
260	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	4
261	Moutardier en verre	24
262	Chevalets de table numérougés Acier inoxydable de 1 au 36 ; Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm 10 \%$	1
263	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	2
264	Panier à ménage (5pièces) en verre	25
265	Panier à pain en inox	25
266	Panier à vin verseur en osier	4
267	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10 \%$	25
268	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	4
269	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM $\pm 10 \%$	4
270	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 $\pm 10 \%$	2
271	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm 10 \%$	4

H2

272	Passoire conique 30 cm $\pm$ 10 % de diamètre avec anse	4
273	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	6
274	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor	4
275	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm$ 10 %	6
276	PELLE à FOUR INOX PERFO	2
277	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	2
278	PELLE À HORS D'ŒUVRES	4
279	Pelle à pâtisserie en inox	4
280	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm$ 10 %	6
281	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm$ 10 %	6
282	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	6
283	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	2
284	PETIT SEAU À GLAÇONS	10
285	Photophore en verre Lot de 4 pièces	24
286	PIERRE A AGUISER GROS 459	6
287	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	6
288	PINCE A ARETES INOX	2
289	Pince à Decor	4
290	Pince à escargot	6
291	PINCE À GATEAU	6
292	Pince à Homard/noix	6
293	PINCE À HORS D'ŒUVRES	6
294	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	12
295	Pince pâte de 100 mm en inox	12
296	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	12
297	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	6
298	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	6
299	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm$ 10 %	12
300	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	12
301	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	10
302	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
303	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
304	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
305	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
306	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
307	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8
308	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	8
309	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	12
310	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	10
311	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	4

312	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	6
313	Plat à Sushi en Méla mine 53 x18 x3 cm APS	6
314	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	24
315	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	24
316	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	2
317	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	10
318	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	2
319	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	6
320	PLATEAU LIMONADIER	6
321	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	6
322	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	6
323	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	12
324	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	12
325	Plateau polypropylène NSF	12
326	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	12
327	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	12
328	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	6
329	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	4
330	Poêle à Paella 24cm	6
331	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	4
332	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	6
333	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	6
334	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)	2
335	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	2
336	Poêle de flambage ronde en cuivre	4
337	Poêle de flambage ovale en cuivre	4
338	POELE INOX 36 CM 10%	6
339	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	6
340	Poire à Jus	6
341	Poissonnière en Inox 50cm	2
342	Pomme noisette ovale cannelée PP	5
343	Porte Adition en Inox	10
344	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	20
345	PORTE FICELLE SUR PIED	1
346	Pot à café 0.5L avec couvercle	12
347	Pot à lait 0.5L avec	12
348	Pot à lait 1 L	12

349	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	4
350	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	4
351	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	5
352	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	5
353	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm$ 10 %	10
354	Racloir à billot	2
355	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm $\pm$ 10 %	3
356	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	12
357	Ramequin en verre ""Lyon "" : 8.5cm	48
358	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Lacor	2
359	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	4
360	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	4
361	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	12
362	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	12
363	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	6
364	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	6
365	Rince doigts	24
366	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	6
367	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	6
368	Rouleau à pâtisserie nylon 500 $\varnothing$ 45mm $\pm$ 5 %	6
369	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL	6
370	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm$ 10 %	12
371	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm$ 10 %	3
372	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	12
373	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	12
374	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	12
375	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	12
376	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	12
377	Salière et poivrière en verre	25
378	SAUCIERE - 25CL	12
379	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE	24
380	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	12
381	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm <b>hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	12
382	Savarin individuel débouché en fer blanc $\varnothing$ de 65 mm et une hauteur de 15 mm $\pm$ 10 %	12
383	Sceaux à vin	12
384	Scie Boucherie en Inox-	2
385	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	3
386	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM $\pm$ 10 % fond renforcé	3

Hr

387	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	3
388	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	3
389	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	3
390	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	3
391	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	3
392	Seringue pour cuisine	6
393	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/ MOYEN MODELE/ GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	1
394	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	100
395	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	100
396	Shaker en inox	2
397	Siphon à crème en Inox 0.5 L	2
398	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	3
399	Soupière 320 cl en Porcelaine	6
400	Soupière en inox avec couvercle	24
401	Soupière en inox sans couvercle	24
402	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	6
403	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	48
404	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	24
405	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	12
406	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	12
407	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	6
408	Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %	12
409	Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %	12
410	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	12
411	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	12
412	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	12
413	Spatule longue coudée manche solide 20cm	12
414	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	12
415	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox ± 10 %	12
416	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	8
417	Sucrier argenté sans couvercle	24
418	Sucrier avec couvercle En inox	24
419	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	24
420	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	4
421	Support Menu à Pince 30 cm	24
422	Support rotatif pour décoration Gâteau	2
423	Support Buffet 39x39 cm APS	6
424	TABLIER BOUCHER METAL	1

455	Verre à eau FB "verre sonore" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
456	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	120
457	Verre à irish coffee 23 cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	24
458	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
459	Verre à Thé Cristal Transparent <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
460	Verre gigogne 22 cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	48
461	Verre Islande 30cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	48
462	Verre long drink 30 cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	48
463	Verre Martigue 32cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	48
464	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	48
465	Verre Old fashioned 30cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	36
466	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	48
467	Vide Pomme PP:15 mm PM	5
468	ZESTEUR VERTICALE	6

LE SOUSMISSIONNAIRE

LE MAITRE D'OUVRAGE

Lu et accepté

Abdellif AOURAGH

Directeur de l'Approvisionnement  
et de la Logistique

7/12

425	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	6
426	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	6
427	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	6
428	Tapis à décor relief Arabesque	4
429	Tapis à décor relief Coffee	4
430	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	6
431	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	6
432	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	50
433	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	50
434	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
435	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
436	Terrine rect terre cerise 28 cm	2
437	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	6
438	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	6
439	Thermomètre Infrarouge	2
440	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	4
441	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	6
442	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	12
443	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	4
444	Turbotière en Aluminium 50X40cm	4
445	Vase en verre de table hauteur 140 mm <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	25
446	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	25
447	Verre à Cocktail 24.5 Transparent <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	72
448	Verre à Cocktail " double " verre sonore <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	36
449	VERRE A BALLON 25CL <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	120
450	Verre à bière « chope à bière » <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	24
451	Verre à bière « flûte » "verre sonore" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	24
452	Verre à cocktail 21 cl <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	72
453	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	24
454	Verre à dégustation "verre sonore" <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	36

## **Annexe :**

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



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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 8.5Kw minimum</li> <li>• Dimensions intérieures du four GN 2/1</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inoxydable.</li> <li>• Sol en fonte</li> <li>• Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur.</li> <li>• Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme</li> <li>• Thermostat réglable de 120 à 180 °C</li> <li>• Equipé d'une grille GN 2/1</li> </ul> <p>Livré avec le minimum standard (supports, plaques &amp; Grilles GN 2/1)</p>		
2	<p><b>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement (mise) à la terre</li> <li>• Capacité utile : 60 Litres minimum</li> <li>• Gaz Propane</li> <li>• Puissance : 20 KW minimum</li> <li>• Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes</li> <li>• Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V</li> <li>• Veilleuse de sécurité</li> <li>• Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve</li> <li>• Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum</li> <li>• Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum</li> <li>• Bec verseur</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,</li> <li>• Alimentation en EF avec robinet</li> </ul>		
3	<p><b>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm</li> <li>• Puissance : 20 KW minimum</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres)</li> <li>• Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> <li>• Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum</li> </ul>		
	<p><b>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Friteuse gaz monoblocs à deux bacs</li> </ul> <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité (15+15) L minimum</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• Deux cuves à avec commandes séparées</li> <li>• Cuve en V avec zone froide</li> <li>• Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention</li> <li>• Température réglable jusqu'à 190°C max</li> <li>• Dispositif de sécurité des flammes</li> <li>• Thermostat de protection contre la surchauffe</li> <li>• Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention</li> <li>• Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve</li> <li>• Puissance : 28 KW minimum</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>		
5	<p><b>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GN1 +1/3</li> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Puissance : 2.7+2.7 Kw minimum</li> <li>• Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve</li> <li>• Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304</li> <li>• Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer</li> <li>• Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.</li> <li>• Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>		
	<p><b>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>Avec Equipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.</li> <li>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement</li> <li>Détecteur de fuite de gaz selon les normes en vigueur</li> </ul>		
	<p><b>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum</li> <li>• Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales</li> <li>• 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.</li> <li>• filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte</li> <li>• Système d'éclairage de la hotte d'extraction</li> </ul>		

	<p><u>Description de Caisse d'extraction :</u></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Installation sur la terrasse ;</li> <li>• Fabrication en tôle galvanisée ;</li> <li>• Isolation thermo-acoustique ;</li> <li>• Ouvertures latérales interchangeableables ;</li> <li>• Protection par disjoncteur ;</li> <li>• Commande à doubles vitesses ;</li> </ul> <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm</li> <li>- Coudes, couronnes de fixation nécessaires</li> <li>- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds</li> </ul> <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</p> <p>Caisson d'extraction : AT 18/18 Minimum</p> <p><b>Nbre de filtres 8</b></p> <p><b>Nbre éclairage : 4</b></p>	-	-
8	<p><b>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 590 x 590 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>		

9	<p><b>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</b></p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <p>Inox AISI 304 décapé, passivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.</li> <li>• Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.</li> <li>• Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.</li> <li>• Solution entièrement inspectable.</li> <li>• Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.</li> <li>• Classe L15.</li> <li>• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.</li> <li>• Mise à la terre pour caillebotis ;</li> <li>• Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.</li> <li>• Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.</li> <li>• Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.</li> <li>• Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.</li> <li>• Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.</li> <li>• Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphon</li> </ul>		
10	<p><b>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</b></p> <p>Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inox AISI 304 décapé, passivé.</li> <li>• Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.</li> <li>• Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.</li> <li>• Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solution entièrement inspectable.</li> <li>• Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.</li> <li>• Classe L15.</li> <li>• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.</li> <li>• Mise à la terre pour caillebotis ;</li> <li>• Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.</li> <li>• Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.</li> <li>• Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.</li> <li>• Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.</li> <li>• Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.</li> <li>• Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphon</li> </ul>		
11	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>		
12	<p><b>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</b></p> <p><b>Marque :</b></p>		



**Référence :****CARACTERISTIQUES**

06 Niveaux GN 1/1

Construction en acier inox.

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED
  - Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis
  - Porte double vitrage avec isolation thermique
  - Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
  - Commandes Digitale
  - Système d'évacuation rapide de l'humidité
  - Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
  - Éclairage de la chambre de cuisson.
  - Refroidissement rapide à porte ouverte
  - Puissance électrique 11 KW 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).

**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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.</li> </ul> <p><b><u>ACCESSOIRES STANDARDS:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 Grilles GN 1/1</li> <li>• Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage).</li> <li>•Sonde de température centrale à capteur unique</li> <li>•Port USB pour télécharger les données HACCP</li> <li>•système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)</li> <li>•Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)</li> </ul> <p>Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé</p> <p>Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation complet qui élimine le besoin pour un conduit 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>		
13	<p><b>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES :</b></p> <p>5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> </ul>		

H/2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>Refroidissement rapide à porte ouverte</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz</p> <p>Puissance électrique 9 KW Minimum</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées</li> </ul> <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).</li> </ul> <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.</li> <li>Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.</li> <li>Relais thermique de sécurité du moteur.</li> <li>Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.</li> </ul> <p><b><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé</li> <li>Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul>	-	-
14	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Dimensions minimales : H x P x L :430 x 530x650 mm</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2,9Kw minimum</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p> <p>Vapeur : 2 sorties</p> <p><b><u>Accessoires :</u></b></p> <p>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</p>	-	-

	<p>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</p> <p>-1 tuyau de purge pour évacuation</p> <p>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème</p> <p>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</p>		
15	<p><b>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Portée : 300 Kg.</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur ZEMIC 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, cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p>		
16	<p><b>TRANCHEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>		
17	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>		
18	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm.</p>		
19	<p><b>EPLUCHEUSE A LEGUMES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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</p> <p>Production horaire : 160 - kg/heure minimum</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</p>		

Hr

	<p>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 220 V - 50 Hz, Puissance 300 W Plateau émerisé pour pommes de terre</p>		
20	<p><b>MOULIN A CAFE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 356 W Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 6,5g et 9g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p>		
21	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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</p>		

	<p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p>		
22	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Puissance 700 watts minimum</p> <p>Programmateurs mécanique</p>		
23	<p><b>PERCOLATEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>		
24	<p><b>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Conforme aux normes CE</p> <p>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</p> <p>Moteur de 750W minimum,</p> <p>Hauteur de coupe : 270 minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p>		
25	<b>Poubelle 120 litres</b>		

	<p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 150 litres</p>		
	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b></p> <p>De capacité minimal 1100 litres</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p>		
27	<p><b>APPAREIL SOUS VIDE</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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>		
28	<p><b>Chauffe-plats - électrique 10 plaques :</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Puissance : 1.3Kw</p> <p>Dimensions : 400X215X475 MM</p> <p>Poids : 23 Kg</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>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices</p>		
29	<p><b>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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><b>CUISEUR A OEUF 6 PANIERS</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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 +/- 10%</p> <p>Poids &lt; 5 kg</p> <p>Option : Robinet de vidange</p>		
31	<p><b>CUISEUR A RIZ 8L</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></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 +/- 10%</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><b>Livré avec :</b></p> <p>1 gobelet mesureur</p> <p>1 cuillère à riz</p> <p>1 cuillère mélangeuse</p> <p>1 Tapis en silicone</p>		
32	<p><b>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</b></p> <p>Dimensions : <b>48.5x29x88.5</b> +/-10%</p> <p>Hauteur utile : <b>63 Cm</b> +/-10%</p> <p>Poids Net : <b>15.5 Kg</b></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><b><u>Livré avec :</u></b></p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...)</p> <p>05 crochets en S de 6 cm, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.</p>	-	-
--	---	---

## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chaque	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Totale En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	4			
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1			
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1			
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1			
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1			
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	1			
7	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	1			
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	1			
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	U	11			
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	6			
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1			
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1			
13	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1			
14	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1			
15	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1			
16	TRANCHEUR	U	1			

17	BLENDER ELECTRIQUE	U	2		
18	PRESSE AGRUME CUVE	U	1		
19	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1		
20	MOULIN A CAFE	U	2		
21	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	4		
22	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2		
23	PERCOLATEUR	U	2		
24	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1		
25	POUBELLE 120 LITRES	U	10		
26	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	4		
27	APPAREIL SOUS VIDE	U	1		
28	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	1		
29	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1		
30	CUISEUR A CEUFS 06 PANIERS	U	2		
31	CUISEUR A RIZ 8 L	U	2		
32	Fumoir à viande et poisson inox polyvalent	U	1		
MONTANT TOTAL En DH HTVA					
Taux TVA (En %)					
TOTAL TTC					

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

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><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b></p> <p><b>Marque : Carpigiani, Technogel, Frigmat , Isotech ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité par cycle : 4.5 Kg</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><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Caractéristique proposée :</b></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>		
2	<p><b>MACHINE A GLACONS</b></p> <p><b>Marque : Scotsman, ITV, Furnotel ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></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 monphasée : 220V-50Hz</p>		
3	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE</b></p> <p><b>CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p>		

	<p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>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</p> <p>Le dégivrage à gaz chaud gaz</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <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 +/-10%</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</p>		
4	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Température de -2°C à +8° 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/m<sup>3</sup>), 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 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  
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1  
Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète  
Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire  
Température de fonctionnement de -2°C à +8°C  
Puissance absorbée : 210W minimum  
Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz



5	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L</b></p> <p><b>Marque : ASBER, EDESA, AFI COLLIN LUCY ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 1400L. Norme HACCP</p> <p>Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>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</p> <p>Evaporation automatique de l'eau de dégivrage</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <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>		
---	--	--	--

H2

	<p>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</p>		
6	<p><b>TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque : PANIMATIC, ASBER, FURNOTEL ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b>  Température de -2°C à +8° C  Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP  Dimensions ± 10 % : 2005x780x H 810  Réalisation entièrement ( intérieure te extérieure) en  Inox AISI 304  Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz  chaud  Evaporation automatique du condensat  Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm)  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  m  4 pieds en inox réglables.  Crémaillères et glissières en inox, permettant des  positionner les platines à souhait, fond intérieur  embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).  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.</p>		

	<p>Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</p> <p>Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</p> <p>Evaporateur ventilé</p> <p>Fréon : R600a, R290, ou similaire</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 260 W minimum</p>		
7	<p><b>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</b></p> <p><b>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions <math>\pm 10\%</math> : L = 2 x P = 1.80 x H = 2.00m</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 1900x800x100mm</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité</p> <p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>Dégivrage automatique</p> <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 10 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>		

8	<p><b>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</b>  <b>Marque : DAGARD, COLDKIT, ARNEG ou équivalent</b>  <b>Référence :</b>  Chambre modulaire à clé.  Dimensions <math>\pm 10\%</math> : L = 2 x P = 1.8 x H = 2.00m  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.  Sol avec couverture inox antidérapante  Fermeture à clé et poignées de condamnation 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 10 mètres) - Puissance 2 Kw minimum  Alimentation Mono 220 V - 50 Hz  Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur</p>		
---	---	--	--

# **BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

## **LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefschaouen	Prix unitaire HTVA		Prix total HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1			
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1			
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	3			
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2			
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1			
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2			
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1			
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1			
MONTANT TOTAL =						
Taux TVA (En %)						
TOTAL TTC						

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

Fait à ..... le .....  
Signature et cachet du concurrent

7A

### 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	<b>PETRIN DE TABLE BI VITESSE,</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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,	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>Caractéristique proposée :</b>	
2	<b>BATTEUR MELANGEUR 5L</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 05 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet		
3	<b>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</b>		

A2

	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz		
4	<b>BAC A FARINE EN POLYETHYLENE</b> <b>CAPACITE 80 L A 100 Litre</b>		
5	<b>Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Dim 780x800x1545 mm Poids net : 180 Kg Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvercle 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 Fluide réfrigérant : R404 a 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		

	Evaporation : -10°C cond 45°C Norme CEE.		
6	<b>TEMPEREUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Capacité de 6 kg de chocolat, Cuisson par induction réglable à l'aide d'un thermostat mécanique Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle Plateau en inox pour 6 kg de chocolat Dimensions : 420 x 320 x 180 mm +/-10% Poids à vide : 3 kg Tension : 220 V Puissance : 140 W Puissance : 3 bars		
7	<b>GUIRE DE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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 Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm		
8	<b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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		

He



	Dimensions : 460 x 330 mm		
9	<b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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		
10	<b>Aérographe stylo &amp; compresseur basse pression</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
11	<b>Gants à tirer le sucre jeux en Latex</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
12	<b>Gants pour le chocolat - Jeux</b> <b>Marque :</b> <b>Référence</b> Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
13	<b>Thermomètre à sucre</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
14	<b>Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre		
15	<b>Fourchette à tremper le chocolat</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
16	<b>Chalumeau Professionnel</b> 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		
17	<b>Ciseaux pour sucre 24 cm</b> En acier trempé polissage fin Manche laquée noire		
18	<b>Plaque chauffante pour sucre</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W, 240 V monophasé		
19	<b>Décapeur thermique chocolat électrique</b> 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.		

## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 3 : Matériel de Boulangerie pâtisserie et chocolaterie

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen	Prix unitaire HTVA		Prix total HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	U	1			
2	BAITEUR MELANGEUR 5L	U	2			
3	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	2			
4	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre	U	5			
5	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	U	1			
6	TREMPUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE	U	1			
7	GUITARE DE CHOCOLAT	U	1			
8	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1			
9	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	1			
10	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	1			
11	Gants à firer le sucre jeux en Latex	U	4			
12	Gants pour le chocolat - Jeux	U	4			
13	THERMOMETRE A SUCRE	U	4			
14	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	2			
15	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	2			
16	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	2			
17	CISEAUX POUR SUCRE	U	2			
18	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	1			

19	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	U	1		
MONTANT TOTAL =					
Taux TVA (En %)					
TOTAL TTC					

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

Fait à ..... le .....  
Signature et cachet du concurrent

**Lot°4 : Matériel de laverie**

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

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

	<p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>L'appareil sera posé sur un socle en béton à réaliser suivant les dimensions de celui-ci et fixé par boulons munis d'un système d'amortissant des vibrations.</p>		
2	<p><b>LAVE VERRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>		
3	<p><b>CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM</b></p> <p><b>DIAMETRE DES VERRES : 80MM</b></p> <p><b>DIM : 500X500</b></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><b>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</b>  <b>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</b>            En matériaux convient aux produits alimentaires            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.            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><b>CASIER A PLATEAUX</b>  <b>Dimensions : 500 x 500</b>  <b>7 rangers</b>            Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.            Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.            Ouvrage payé à l'ensemble fourni, posé Y compris, essais, accessoires, , et toutes sujétions de fourniture et de pose            Un détail technique doit être valide par le maître d'ouvrage.</p>		
6	<p><b>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</b>            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.</p> <p>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>		
7	<p><b>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</b>            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>		
8	<p><b>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</b></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> <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>		



## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot°4 : Matériel de laverie

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen	Prix unitaire HTVA		Prix total HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	LAVE VAISSELLE A CA POT	U	1			
2	LAVE VERRE	U	1			
3	CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM	U	2			
4	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	1			
5	CASIER A PLATEAUX	U	1			
6	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2			
7	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2			
8	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2			
MONTANT TOTAL =						
Taux TVA (En %)						
TOTAL TTC						

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

Fait à ..... le .....  
Signature et cachet du concurrent

## 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><b>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)</li> <li>entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</li> <li>Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis <ul style="list-style-type: none"> <li>Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement</li> <li>Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm</li> <li>Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum <ul style="list-style-type: none"> <li>Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox</li> <li>Compartiment technique intégré pour branchement électrique</li> <li>Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe</li> </ul> </li> <li>Rampe à plateau en acier inox à trois tubes</li> <li>La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade</li> <li>Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Caractéristique proposée :</b></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eclairage du meuble par lampes incorporé</li> <li>• Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum</li> <li>• Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1</li> <li>• Chauffage par résistances blindées.</li> <li>• Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.</li> <li>• Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau.</li> <li>• Vidange d'eau par trop-plein amovible</li> <li>• Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</li> <li>• Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement</li> <li>• Livré avec 4 bacs GN 1/1</li> </ul>		
2	<p><b>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : 1500X700X1800mm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)</li> <li>• entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</li> <li>• Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement</li> <li>• Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm</li> <li>• Alimentation : Mono 230 V+T</li> <li>• Puissance totale : 0,6Kw</li> <li>• Dégivrage automatique</li> <li>• Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm</li> </ul> </li> <li>• Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix</li> <li>• Eclairage intégrée en série</li> <li>• Rampe à plateau en acier inox à trois tubes</li> <li>• La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade</li> </ul> <p><b>VITRINES</b></p>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitrites réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine</li> <li>• Réglage de la température par thermostat digital</li> <li>• Température : +4°/+10°C</li> <li>• Vitrine avec 3 étagères grillées, réfrigération par évaporateur ventilé</li> <li>• Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service</li> </ul> <p><b>Cuve :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température : +4°/+10°C</li> <li>• Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm</li> <li>• Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage</li> </ul> </li> </ul> <p>Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire</li> <li>• Lumière intérieure, basse consommation</li> </ul> <p><b>PLAQUE FROIDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réfrigération grâce à un serpentín en cuivre</li> <li>• Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3</li> </ul> <p><b>RESERVE FROIDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réserve inférieure réfrigérée</li> <li>• Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C</li> <li>• Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3</li> <li>• Réfrigération ventilée</li> </ul> <p>Livré avec glissières extractibles</p>		
3	<p><b>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></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>		

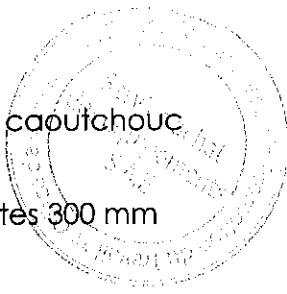
	<p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p>		
4	<p><b>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dim : 1500 x 700 x 1500 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, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>		
5	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>		
7	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p>		

	Couleur grise		
8	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise		
9	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire		
10	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire		
11	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> </ul> En dessous : <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul>	—  =	—  =
12	<b>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</b> <b>Marque :</b>		

	<b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Prévoir Robinet mélangeur</li> <li>• Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm</li> <li>• Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé</li> <li>• Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable</li> <li>• Avec passage de robinetterie (EC/EF)</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une étagère basse</li> </ul>		
13	<b>CHARIOT DE SERVICE</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>• 3 niveaux 900x600x900 mm</li> <li>• 4 roues pivotantes dont deux avec frein</li> </ul>		
14	<b>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</b> 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"> <li>- 2 bacs " Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire.</li> <li>- 3 bacs " Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 316 qualité alimentaire.</li> <li>- compartiment pour assiettes.</li> <li>- plateaux tôle inox 316.</li> <li>- roulettes pivotantes dont deux avec freins</li> </ul>		
15	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>sur roulettes</li> </ul>		
16	<b>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>en acier inox 304</li> <li>Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> </ul>		
17	<b>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Dimensions : L1000XP500XH1800 04 Roues nylon Chope Inox avec blocage sur 02 Roues		
18	<b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b> 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. <b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 ème, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.		
19	<b>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tout en Inox</li> <li>Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul>		
20	<b>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tout en Inox</li> <li>Entrée 325 mm butées avant arrière</li> </ul>		



	4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs		
21	<b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm,</li> <li>• Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</li> </ul>		
22	<b>DIABLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• à haut dossier</li> <li>• force 250 Kg</li> <li>• Roues à bandage caoutchouc</li> <li>• Hauteur 1300 mm</li> <li>• Largeur des bavettes 300 mm</li> <li>• Peinture époxy</li> </ul> 		
23	<b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> </ul>		
24	<b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>• Hauteur : 750 mm</li> </ul>		
25	<b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</b> <b>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
26	<b>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm</li> <li>• 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosseret arrière</li> <li>• Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés</li> <li>• Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets</li> <li>• Habillage inox cache bacs sur les 3 faces</li> <li>• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou</li> <li>• Bande surverse crépine en laiton</li> <li>• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10</li> <li>• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox</li> <li>• Piètement en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Etagère basse</li> <li>• Vérins de mise à niveau en ABS</li> </ul>		
27	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour dosseret avant et arrière</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> </ul> <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de serviettes papier,</li> <li>• Distributeur de savon,</li> <li>• Brosse à ongle</li> <li>• Poubelle pour les serviette</li> </ul>		
28	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>• Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>• un pistolet antichoc</li> <li>• Distributeur de produit</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• support inox bidon, 10kg</li> <li>• Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> </ul> <p>Fixation murale</p>		
29	<p><b>CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chariot équipé de :</p> <p>Presse à mâchoire</p> <p>2 seaux de 15 l</p> <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>		
30	<p><b>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres</b></p> <p><b>Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm</b></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><b>Accessoires :</b> 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>		

31	<b>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</b> Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes		
32	<b>RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b>		
33	<b>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b> Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum		
34	<b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b> Monture bois - douille vis		
35	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>		
36	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu		
37	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge		
38	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b> 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		
39	<b>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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		

A2

	Système de récupération : Bac (sans sac)		
40	<b>MONOBROSSE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 100 W Source d'énergie : Câble Pression du disque : 27 g/cm <sup>2</sup> Niveau sonore : 59 dBA Dimensions : 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble : 12,5 m		

## **BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen	Prix unitaire HTVA		Prix total HTVA
				En lettre	En chiffre	
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	6			
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	6			
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	6			
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	6			
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	U	6			
10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200	U	6			
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	15			
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3			
13	CHARIOT DE SERVICE	U	2			
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	3			
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	4			
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	10			

14

17	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	6		
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	6		
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	1		
23	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	2		
24	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	1		
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	2		
27	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	3		
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	4		
29	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2		
30	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	U	2		
31	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR Hôtel En Laiton Doré	U	1		
32	RACLETTTE POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10		
33	RACLETTTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10		
34	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10		
35	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	5		
36	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	12		
37	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	12		
38	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	1		

39	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	1		
40	MONOBROSSE	U	1		
MONTANT TOTAL =					
Taux TVA (En %)					
TOTAL TTC					

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

Fait à ..... le .....  
Signature et cachet du concurrent



### Lot 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

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

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

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

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	<b>Aiguille à Brider en Inox</b> Marque : Référence :		
2	<b>1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses</b> Marque :		
3	<b>Aiguille à Larder</b> Marque : Référence :		
4	<b>Aiguiseur affuteur couteau électrique</b> Marque : Référence :		
5	<b>Aplatisseur Inox</b> Marque : Référence :		
6	<b>Araignée acier inoxydable DIAM 12mm</b> Marque : Référence :		
7	<b>Armoire stérile 10 couteaux</b> Marque : Référence :		
8	<b>Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
9	<b>Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> 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 PORCELAINES blanche émaillée certifiée DIAMETRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
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	<b>Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC</b> Marque : Référence :		
33	<b>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC</b> Marque : Référence :		
34	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L</b> Marque : Référence :		
35	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L</b> Marque : Référence :		
36	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L</b> Marque : Référence :		
37	<b>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L</b> Marque : Référence :		
38	<b>Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L</b> Marque : Référence :		
39	<b>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L</b> Marque : Référence :		
40	<b>Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm</b> Marque : Référence :		
41	<b>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm</b> Marque : Référence :		
42	<b>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm</b> Marque : Référence :		
43	<b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8</b> Marque : Référence :		
44	<b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L</b> Marque : Référence :		
45	<b>Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX 1,8L</b> Marque : Référence :		

46	<b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L</b> Marque : Référence :		
47	<b>Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6</b> Marque : Référence :		
48	<b>Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4</b> Marque : Référence :		
49	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm</b> Marque : Référence :		
50	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm</b> Marque : Référence :		
51	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm</b> Marque : Référence :		
52	<b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm</b> Marque : Référence :		
53	<b>BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :		
54	<b>BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :		
55	<b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :		
56	<b>BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :		
57	<b>BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :		
58	<b>BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE</b> Marque : Référence :		
59	<b>Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène</b> Marque : Référence :		
60	<b>Batte Côtelette en Inox</b>		

H

	Marque : Référence :		
61	<b>BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE</b> Marque : Référence :		
62	<b>Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche</b> Marque : Référence :		
63	<b>Biberon à décorer 140ml</b> Marque : Référence :		
64	<b>BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY</b> Marque : Référence :		
65	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b> Marque : Référence :		
66	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %</b> Marque : Référence :		
67	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %</b> Marque : Référence :		
68	<b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %</b> Marque : Référence :		
69	<b>BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %</b> Marque : Référence :		
70	<b>Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %</b> Marque : Référence :		
71	<b>BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L</b> Marque : Référence :		
72	<b>BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L</b> Marque : Référence :		
73	<b>BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L</b> Marque :		

	Référence :		
74	<b>Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné</b> Marque : Référence :		
75	<b>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %</b> Marque : Référence :		
76	<b>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</b> Marque : Référence :		
77	<b>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %</b> Marque : Référence :		
78	<b>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %</b> Marque : Référence :		
79	<b>CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %</b> Marque : Référence :		
80	<b>Canneleur zesteur PP</b> Marque : Référence :		
81	<b>Carafe à décanter évasée en verre</b> Marque : Référence :		
82	<b>Carafe à eau base carrée en verre</b> Marque : Référence :		
83	<b>Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %</b> Marque : Référence :		
84	<b>Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %</b> Marque : Référence :		
85	<b>Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
86	<b>Casse homard</b> Marque : Référence :		
87	<b>Casse noix</b>		

	Marque : Référence :		
88	<b>CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
89	<b>Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
90	<b>Cercle à entremets en inox <math>\varnothing</math> de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b> Marque : Référence :		
91	<b>Cercle à entremets en inox <math>\varnothing</math> de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b> Marque : Référence :		
92	<b>Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. <math>\pm</math> 10 % bord roulé</b> Marque : Référence :		
93	<b>Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm.<math>\pm</math> 10 % bord roulé</b> Marque : Référence :		
94	<b>Cercle à vacherin en inox <math>\varnothing</math> de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b> Marque : Référence :		
95	<b>Cercle à vacherin inox <math>\varnothing</math> de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum</b> Marque : Référence :		
96	<b>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
97	<b>Cercle Rond entremets 20 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
98	<b>Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		



99	<b>Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
100	<b>Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
101	<b>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
102	<b>CHARIOT A LEGUMES INOX</b> Marque : Référence :		
103	<b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b> Marque : Référence :		
104	<b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »</b> Marque : Référence :		
105	<b>CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
106	<b>CISEAUX CUISNE INOX</b> Marque : Référence :		
107	<b>Ciseaux à grappe</b> Marque : Référence :		
108	<b>Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur</b> Marque : Référence :		
109	<b>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</b> Marque : Référence :		
110	<b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</b> Marque : Référence :		

111	<b>Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
112	<b>Coquetier en inox</b> Marque : Référence :		
113	<b>Coquilleur a Beurre PP</b> Marque : Référence :		
114	<b>Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox</b> Marque : Référence :		
115	<b>CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET</b> Marque : Référence :		
116	<b>Corne 134x94 mm</b> Marque : Référence :		
117	<b>COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
118	<b>Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
119	<b>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</b> Marque : Référence :		
120	<b>Coupe pâte en inox 18/10 15X9cm</b> Marque : Référence :		
121	<b>Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable</b> Marque : Référence :		
122	<b>Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%</b> Marque : Référence :		
123	<b>COUPERET 600GR BONNE CUISINE</b> Marque : Référence :		

H2

124	<b>Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
125	<b>Couteau à désosser</b> Marque : Référence :		
126	<b>COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
127	<b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
128	<b>COUTEAU À FROMAGE PATE DURE</b> Marque : Référence :		
129	<b>COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE</b> Marque : Référence :		
130	<b>Couteau à gémise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
131	<b>COUTEAU A HUITRE ABS</b> Marque : Référence :		
132	<b>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm</b> Marque : Référence :		
133	<b>Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</b> Marque : Référence :		
134	<b>Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
135	<b>Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		

136	<b>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm <math>\pm</math> 10 %- épaisseur 3 mm <math>\pm</math> 10 % -largeur 4 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
137	<b>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</b> Marque : Référence :		
138	<b>Couteau professionnel de cuisine</b> Marque : Référence :		
139	<b>Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
140	<b>COUTEAU ECAILLEUR</b> Marque : Référence :		
141	<b>COUTEAU ECONOME ABS</b> Marque : Référence :		
142	<b>Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
143	<b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</b> Marque : Référence :		
144	<b>Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
145	<b>Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets</b> Marque : Référence :		
146	<b>Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets</b> Marque : Référence :		
147	<b>Couteaux sommelier</b> Marque : Référence :		
148	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1</b>		

72

	Marque : Référence :		
149	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½</b> Marque : Référence :		
150	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3</b> Marque : Référence :		
151	<b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6</b> Marque : Référence :		
152	<b>Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée</b> Marque : Référence :		
153	<b>Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm</b> Marque : Référence :		
154	<b>Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm / 176 cm</b> Marque : Référence :		
155	<b>Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée</b> Marque : Référence :		
156	<b>Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée</b> Marque : Référence :		
157	<b>Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 %</b> Marque : Référence :		
158	<b>Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
159	<b>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
160	<b>Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>		

	Marque : Référence :		
161	<b>CUILLERE A RAGOUT COTE INOX</b> Marque : Référence :		
162	<b>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm <math>\pm</math> 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
163	<b>Cuillère d'Amour PP</b> Marque : Référence :		
164	<b>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
165	<b>Cuillère Portionneuse de Glace</b> Marque : Référence :		
166	<b>Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
167	<b>CUVETTE CARRE 32X32</b> Marque : Référence :		
168	<b>Dariole inox <math>\varnothing</math> de 55 mm minimum</b> Marque : Référence :		
169	<b>DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU</b> Marque : Référence :		
170	<b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
171	<b>Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs</b> Marque : Référence :		
172	<b>Distributeur papier alu / film inox 45 cm <math>\pm</math> 5 % longueur</b> Marque : Référence :		
173	<b>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2</b>		

	Marque : Référence :		
174	<b>Douilles en polycarbonate 24 Pcs</b> Marque : Référence :		
175	<b>ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
176	<b>Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %</b> Marque : Référence :		
177	<b>Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %</b> Marque : Référence :		
178	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
179	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
180	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle</b> Marque : Référence :		
181	<b>Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS</b> Marque : Référence :		
182	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur</b> Marque : Référence :		
183	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée</b> Marque : Référence :		
184	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale</b> Marque : Référence :		
185	<b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde</b> Marque :		

	Référence :		
186	<b>Entonnoir 12.5cm F 18 JTS <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
187	<b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
188	<b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</b> Marque : Référence :		
189	<b>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm</b> Marque : Référence :		
190	<b>ESSOREUSE A SALADE 10L <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
191	<b>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</b> Marque : Référence :		
192	<b>Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne</b> Marque : Référence :		
193	<b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
194	<b>Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)</b> Marque : Référence :		
195	<b>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
196	<b>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
197	<b>FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm <math>\pm 10 \%</math> Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		



198	<b>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
199	<b>Fourchette à escargot</b> Marque : Référence :		
200	<b>Fourchette à huîtres</b> Marque : Référence :		
201	<b>Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
202	<b>Fourchette 2 dents</b> Marque : Référence :		
203	<b>Fourchette chef 2 dents</b> Marque : Référence :		
204	<b>Fourchette de service Pour buffet en Inox</b> Marque : Référence :		
205	<b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
206	<b>FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %</b> Marque : Référence :		
207	<b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b> Marque : Référence :		
208	<b>GODET À COUVERTS POLYETH</b> Marque : Référence :		
209	<b>Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire</b> Marque : Référence :		

210	<b>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %</b> Marque : Référence :		
211	<b>Grattoir Poisson</b> Marque : Référence :		
212	<b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b> Marque : Référence :		
213	<b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
214	<b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b> Marque : Référence :		
215	<b>Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %</b> Marque : Référence :		
216	<b>Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %</b> Marque : Référence :		
217	<b>Louche à sauce</b> Marque : Référence :		
218	<b>Louche de service en inox (2.5 mm)</b> Marque : Référence :		
219	<b>LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L</b> Marque : Référence :		
220	<b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
221	<b>MESURE GRADUÉE SUR PIED INOX 1L</b> Marque : Référence :		
222	<b>Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %</b> Marque : Référence :		
223	<b>Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %</b> Marque :		

	Référence :		
224	<b>Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
225	<b>Milasson Ø de 22 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
226	<b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b> Marque : Référence :		
227	<b>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum</b> Marque : Référence :		
228	<b>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
229	<b>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum</b> Marque : Référence :		
230	<b>Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
231	<b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b> Marque : Référence :		
232	<b>Moule à cake Inox 18%- 30 cm</b> Marque : Référence :		
233	<b>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
234	<b>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum</b> Marque : Référence :		
235	<b>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum</b> Marque : Référence :		
236	<b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		

H2

237	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence		
238	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence		
239	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % Marque : Référence		
240	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence		
241	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % Marque : Référence		
242	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % Marque : Référence		
243	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence		
244	<b>MOULE A STEAK</b> Marque : Référence		
245	<b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %</b> Marque : Référence		
246	<b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %</b> Marque : Référence		
247	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm ± 10 % Marque : Référence		
248	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		

249	<b>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence		
250	<b>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence		
251	<b>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence		
252	<b>MOULE ETAIN KOUGLOPEF</b> Marque : Référence		
253	<b>MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6</b> Marque : Référence		
254	<b>MOULE INOX DARIOLE 0,05L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence		
255	<b>MOULE INOX DARIOLE 0,07L <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence		
256	<b>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence		
257	<b>Moules à chocolat Professionnels en silicone ( 10 Moules )</b> 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)		
258	<b>Moulin à légumes en inox 32cm</b>		

H2

	Marque : Référence :		
259	<b>Moulin à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</b> Marque : Référence :		
260	<b>MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE</b> Marque : Référence :		
261	<b>Moutardier en verre</b> Marque : Référence :		
262	<b>Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
263	<b>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</b> Marque : Référence :		
264	<b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b> Marque : Référence :		
265	<b>Panier à pain en inox</b> Marque : Référence :		
266	<b>Panier à vin verseur en osier</b> Marque : Référence :		
267	<b>Panière à pain en inox 25x18cm ovale <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
268	<b>Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm</b> Marque : Référence :		
269	<b>PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
270	<b>PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
271	<b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque :		

Hx

	Référence :		
272	<b>Passoire conique 30 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre avec anse</b> Marque : Référence :		
273	<b>PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM</b> Marque : Référence :		
274	<b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</b> Marque : Référence :		
275	<b>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
276	<b>PELLE à FOUR INOX PERFO</b> Marque : Référence :		
277	<b>PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND</b> Marque : Référence :		
278	<b>PELLE À HORS D'ŒUVRES</b> Marque : Référence :		
279	<b>Pelle à pâtisserie en inox</b> Marque : Référence :		
280	<b>Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
281	<b>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
282	<b>Pelle Triangle en Inox à Manche Noir</b> Marque : Référence :		
283	<b>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</b> Marque : Référence :		
284	<b>PETIT SEAU À GLAÇONS</b> Marque : Référence :		
285	<b>Photophore en verre Lot de 4 pièces</b>		

	Marque : Référence :		
286	<b>PIERRE A AGUISER GROS 459</b> Marque : Référence :		
287	<b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b> Marque : Référence :		
288	<b>PINCE A ARETES INOX</b> Marque : Référence :		
289	<b>Pince à Décor</b> Marque : Référence :		
290	<b>Pince à escargot</b> Marque : Référence :		
291	<b>PINCE À GATEAU</b> Marque : Référence :		
292	<b>Pince à Homard/noix</b> Marque : Référence :		
293	<b>PINCE À HORS D'ŒUVRES</b> Marque : Référence :		
294	<b>Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm</b> Marque : Référence :		
295	<b>Pince pâte de 100 mm en inox</b> Marque : Référence :		
296	<b>Pince/Ciseaux Multi Usages en inox</b> Marque : Référence :		
297	<b>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm</b> Marque : Référence :		
298	<b>Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm</b> Marque : Référence :		



299	<b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester <math>\pm</math> 10 %</b> Marque : Référence :		
300	<b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b> Marque : Référence :		
301	<b>PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS</b> Marque : Référence :		
302	<b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :		
303	<b>Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :		
304	<b>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :		
305	<b>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :		
306	<b>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :		
307	<b>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b> Marque : Référence :		
308	<b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b> Marque : Référence :		
309	<b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</b> Marque : Référence :		
310	<b>PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM</b> Marque : Référence :		

311	<b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm</b> Marque : Référence :		
312	<b>PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA</b> Marque : Référence :		
313	<b>Plat à Sushi en Méla mine 53 x18 x3 cm APS</b> Marque : Référence :		
314	<b>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %</b> Marque : Référence :		
315	<b>Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %</b> Marque : Référence :		
316	<b>PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
317	<b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
318	<b>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
319	<b>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
320	<b>PLATEAU LIMONADIER</b> Marque : Référence :		
321	<b>Plateau Miroir en Verre 1/1 APS</b> Marque : Référence :		
322	<b>Plateau Miroir en Verre 1/2 APS</b> Marque : Référence :		
323	<b>Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre</b> Marque : Référence :		
324	<b>Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre</b>		

H4

	Marque : Référence :		
325	<b>Plateau polypropylène NSF</b> Marque : Référence :		
326	<b>POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm</b> Marque : Référence :		
327	<b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b> Marque : Référence :		
328	<b>POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH</b> Marque : Référence :		
329	<b>POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b> Marque : Référence :		
330	<b>Poêle à Paella 24cm</b> Marque : Référence :		
331	<b>Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L</b> Marque : Référence :		
332	<b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
333	<b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
334	<b>Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE)</b> Marque : Référence :		
335	<b>Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3</b> Marque : Référence :		
336	<b>Poêle de flambage ronde en cuivre</b> Marque : Référence :		
337	<b>Poêle de flambage ovale en cuivre</b> Marque :		

	Référence :		
338	<b>POELE INOX 36 CM 10%</b> Marque : Référence :		
339	<b>POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive</b> Marque : Référence :		
340	<b>Poire à Jus</b> Marque : Référence :		
341	<b>Poissonnière en Inox 50cm</b> Marque : Référence :		
342	<b>Pomme noisette ovale cannelée PP</b> Marque : Référence :		
343	<b>Porte Adition en Inox</b> Marque : Référence :		
344	<b>Porte-menu en Similicuir – Format A4 noir</b> Marque : Référence :		
345	<b>PORTE FICELLE SUR PIED</b> Marque : Référence :		
346	<b>Pot à café 0.5L avec couvercle</b> Marque : Référence :		
347	<b>Pot à lait 0.5L avec couvercle</b> Marque : Référence :		
348	<b>Pot à lait 1 L</b> Marque : Référence :		
349	<b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS</b> Marque : Référence :		
350	<b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS</b> Marque : Référence :		
351	<b>Présentoir Buffet h : 12cm APS</b> Marque : Référence :		

H2

352	<b>Présentoir Buffet h : 8cm APS</b> Marque : Référence :		
353	<b>Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
354	<b>Racloir à billot</b> Marque : Référence :		
355	<b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
356	<b>Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS</b> Marque : Référence :		
357	<b>Ramequin en verre 8.5cm</b> Marque : Référence :		
358	<b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b> Marque : Référence :		
359	<b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b> Marque : Référence :		
360	<b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1</b> Marque : Référence :		
361	<b>RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ</b> Marque : Référence :		
362	<b>RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ</b> Marque : Référence :		
363	<b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE</b> Marque : Référence :		
364	<b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE</b> Marque : Référence :		
365	<b>Rince doigts</b> Marque : Référence :		

366	<b>Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm</b> Marque : Référence :		
367	<b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b> Marque : Référence :		
368	<b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %</b> Marque : Référence :		
369	<b>ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL</b> Marque : Référence :		
370	<b>Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %</b> Marque : Référence :		
371	<b>Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %</b> Marque : Référence :		
372	<b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b> Marque : Référence :		
373	<b>Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS</b> Marque : Référence :		
374	<b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS</b> Marque : Référence :		
375	<b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS</b> Marque : Référence :		
376	<b>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</b> Marque : Référence :		
377	<b>Salière et poivrière en verre</b> Marque : Référence :		
378	<b>SAUCIERE - 25CL</b> Marque : Référence :		
379	<b>SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE</b> Marque :		

	Référence :		
380	<b>Saucière "Aladino" en Inox 150ml</b> Marque : Référence :		
381	<b>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
382	<b>Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
383	<b>Sceaux à vin</b> Marque : Référence :		
384	<b>Scie Boucherie en Inox</b> Marque : Référence :		
385	<b>SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum</b> Marque : Référence :		
386	<b>SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé</b> Marque : Référence :		
387	<b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10</b> Marque : Référence :		
388	<b>SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %</b> Marque : Référence :		
389	<b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</b> Marque : Référence :		
390	<b>SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</b> Marque : Référence :		
391	<b>SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10</b> Marque : Référence :		

Ar

392	<b>Seringue pour cuisine</b> Marque : Référence :		
393	<b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN: (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
394	<b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b> Marque : Référence :		
395	<b>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</b> Marque : Référence :		
396	<b>Shaker en inox</b> Marque : Référence :		
397	<b>Siphon à crème en Inox 0.5L</b> Marque : Référence :		
398	<b>Souffle à sucre 340 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
399	<b>Soupière 320 cl en Porcelaine</b> Marque : Référence :		
400	<b>Soupière en inox avec couvercle</b> Marque : Référence :		
401	<b>Soupière en inox sans couvercle</b> Marque : Référence :		
402	<b>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm</b> Marque : Référence :		
403	<b>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche</b> Marque : Référence :		
404	<b>Spatule Blanche en Polyglass 30 cm</b> Marque : Référence :		
405	<b>Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm</b> Marque :		



	Référence :		
406	<b>Spatules en silicone 25 cm ; 35cm</b> Marque : Référence :		
407	<b>SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm</b> Marque : Référence :		
408	<b>Spatule flexible de 180 mm minimum droite <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
409	<b>Spatule flexible droite inox de 300 mm <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
410	<b>SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM</b> Marque : Référence :		
411	<b>SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm</b> Marque : Référence :		
412	<b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</b> Marque : Référence :		
413	<b>Spatule longue coudée manche solide 20cm</b> Marque : Référence :		
414	<b>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
415	<b>Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox <math>\pm 10 \%</math></b> Marque : Référence :		
416	<b>Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)</b> Marque : Référence :		
417	<b>Sucrier argenté sans couvercle</b> Marque : Référence :		
418	<b>Sucrier avec couvercle En inox</b> Marque : Référence :		
419	<b>SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE</b>		

	Marque : Référence :		
420	<b>Support Buffet 55.5 x 19 cm APS</b> Marque : Référence :		
421	<b>Support Menu à Pince 30 cm</b> Marque : Référence :		
422	<b>Support rotatif pour décoration Gâteau</b> Marque : Référence :		
423	<b>Support Buffet 39x39 cm APS</b> Marque : Référence :		
424	<b>TABLIER BOUCHER METAL</b> Marque : Référence :		
425	<b>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm</b> Marque : Référence :		
426	<b>TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM</b> Marque : Référence :		
427	<b>Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm</b> Marque : Référence :		
428	<b>Tapis à décor relief Arabesque</b> Marque : Référence :		
429	<b>Tapis à décor relief Coffee</b> Marque : Référence :		
430	<b>Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm</b> Marque : Référence :		
431	<b>Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm</b> Marque : Référence :		
432	<b>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 %</b> Marque : Référence :		
433	<b>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 %</b>		

	Marque : Référence :		
434	<b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
435	<b>Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
436	<b>Terrine rect terre cerise 28 cm</b> Marque : Référence :		
437	<b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</b> Marque : Référence :		
438	<b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b> Marque : Référence :		
439	<b>Thermomètre Infrarouge</b> Marque : Référence :		
440	<b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</b> Marque : Référence :		
441	<b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b> Marque : Référence :		
442	<b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b> Marque : Référence :		
443	<b>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm</b> Marque : Référence :		
444	<b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b> Marque : Référence :		

445	<b>Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
446	<b>Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
447	<b>Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
448	<b>Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
449	<b>VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
450	<b>Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
451	<b>Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
452	<b>Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
453	<b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
454	<b>Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		

455	<b>Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
456	<b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b> Marque : Référence :		
457	<b>Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
458	<b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
459	<b>Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
460	<b>Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
461	<b>Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
462	<b>Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
463	<b>Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
464	<b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
465	<b>Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		

466	<b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> Marque : Référence :		
467	<b>Vide Pomme PP : 15 mm PM</b> Marque : Référence :		
468	<b>ZESTEUR VERTICALE</b> Marque : Référence :		

## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Chefchaouen	Prix unitaire HTVA		Prix total HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	Aiguille à Bider en Inox	U	5			
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses	U	2			
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	5			
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	1			
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	72			
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	72			
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			

72

16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 20CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 25CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU	U	2			
23	Bac gastronomie GN 1/1 -100MM POLYC	U	5			
24	Bac gastronomie GN 1/1 -150MM POLYC	U	5			
25	Bac gastronomie GN 1/1 -200MM POLYC	U	5			
26	Bac gastronomie GN 1/1 -65MM POLYC	U	5			
27	Bac gastronomie GN 1/2 -150MM POLYC	U	5			
28	Bac gastronomie GN 1/2 -65MM POLYC	U	5			
29	Bac gastronomie GN 1/4 -100MM POLYC	U	5			
30	Bac gastronomie GN 1/4 -150MM POLYC	U	5			
31	Bac gastronomie GN 1/4 -65MM POLYC	U	5			
32	Bac gastronomie GN 1/6 -100MM POLYC	U	5			
33	Bac gastronomie GN 1/6 -200MM POLYC	U	5			
34	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	5			
35	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	5			
36	Bac gastronomie inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	5			
37	Bac gastronomie inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	5			
38	Bac gastronomie inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	5			



39	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	5			
40	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	5			
41	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	5			
42	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	5			
43	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	5			
44	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	5			
45	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	5			
46	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	5			
47	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	5			
48	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	5			
49	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	5			
50	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	5			
51	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	5			
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	5			
53	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	6			
54	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	6			
55	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	6			
56	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6			
57	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6			
58	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6			
59	Barre alimentée 56cm en Inox et Polypropylène	U	2			
60	Batte Côtelette en Inox	U	2			
61	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	10			
62	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	50			
63	Biberon à décorer 140ml	U	10			
64	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	2			

65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	2				
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	2				
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	2				
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	2				
69	BOLA CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	U	120				
70	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	120				
71	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L	U	3				
72	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L	U	3				
73	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2.8L;4.5L;6.5L	U	3				
74	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	2				
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	2				
76	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4				
77	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	6				
78	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	6				
79	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	6				
80	Canneleur zesteur PP	U	12				
81	Carafe à décanter évasée en verre	U	24				
82	Carafe à eau base carrée en verre	U	24				
83	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	24				
84	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	24				
85	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	10				
86	Casse homard	U	2				
87	Casse noix	U	2				
88	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	U	4				
89	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	25				
90	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10				

91	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10				
92	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	5				
93	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	10				
94	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10				
95	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	10				
96	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	10				
97	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	10				
98	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	3				
99	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	3				
100	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	3				
101	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	2				
102	CHARIOT A LEGUMES INOX	U	2				
103	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	12				
104	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur »	U	12				
105	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	U	12				
106	CISEAUX CUISINE INOX	U	6				
107	Ciseaux à grappe	U	6				
108	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	U	6				
109	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	10				
110	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	10				
111	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	U	4				
112	Coquetier en inox	U	48				
113	Coquille à Beurre PP	U	10				

114	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	20				
115	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	U	10				
116	Corne 134x94 mm	U	10				
117	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	120				
118	Coupe à glace en inox TENDANCE HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	120				
119	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	10				
120	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	10				
121	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	U	10				
122	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	U	48				
123	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	U	2				
124	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	120				
125	Couteau à désosser	U	12				
126	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	12				
127	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	120				
128	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	U	4				
129	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLE	U	4				
130	Couteau à génnoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm± 10 %	U	10				
131	COUTEAU A HUITRE ABS	U	6				
132	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4				
133	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	12				
134	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	240				

A2

135	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120			
136	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % - largeur 4 cm ± 5 %	U	12			
137	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	36			
138	Couteau professionnel de cuisine	U	24			
139	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360			
140	COUTEAU ECAILLEUR	U	12			
141	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	20			
142	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	U	2			
143	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	6			
144	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240			
145	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	4			
146	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	4			
147	Couteaux sommelier	U	20			
148	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	U	5			
149	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2	U	5			
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	U	5			
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	U	5			
152	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	U	5			
153	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/1 : 325 cm / 265 cm	U	5			
154	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/1 : 325 cm / 176 cm	U	5			
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	U	5			
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	U	5			
157	CREMIERS: 15CL - 30CL ± 10 %	U	5			

*Handwritten signature*

158	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendence Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
159	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendence Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
160	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendence Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
161	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	12			
162	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendence Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
163	Cuillère d'Amour PP	U	6			
164	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendence Haut de Gamme Hôtelier <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	U	6			
165	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6			
166	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
167	CUVETTE CARRE 32X32	U	4			
168	Dariole inox Ø de 55 mm minimum	U	10			
169	DENOYATEUR D'OLIVE ALU	U	6			
170	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	U	4			
171	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2			
172	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	4			
173	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	6			
174	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4			
175	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	U	4			
176	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	U	10			
177	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	U	10			
178	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	U	2			

Az

179	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	U	2			
180	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	2			
181	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO	U	2			
182	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2			
183	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2			
184	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2			
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	4			
186	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %	U	2			
187	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	U	2			
188	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2			
189	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	12			
190	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	U	2			
191	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	4			
192	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	3			
193	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	U	15			
194	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	U	6			
195	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %	U	6			
196	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %	U	6			
197	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	120			
198	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120			
199	Fourchette à escargot	U	36			
200	Fourchette à huîtres	U	36			
201	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	U	144			

202	Fourchette 2 dents		U	6			
203	Fourchette chef 2 dents		U	6			
204	Fourchette de service Pour buffet en Inox		U	24			
205	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>		U	120			
206	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %		U	6			
207	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO		U	6			
208	GODET À COUVERTS POLYETH		U	10			
209	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire		U	2			
210	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %		U	6			
211	Grattoir Poisson		U	4			
212	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses		U	20			
213	Huiler vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %		U	24			
214	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre		U	2			
215	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %		U	12			
216	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %		U	12			
217	Louche à sauce		U	12			
218	Louche de service en inox (2.5 mm)		U	12			
219	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L		U	6			
220	Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 %		U	2			
221	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L		U	10			
222	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %		U	12			
223	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %		U	12			
224	Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %		U	12			
225	Milasson Ø de 22 cm ± 10 %		U	12			
226	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %		U	2			
227	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum		U	6			



228	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %	U	6			
229	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	6			
230	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %	U	2			
231	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	6			
232	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	2			
233	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	6			
234	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6			
235	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	6			
236	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %	U	6			
237	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	6			
238	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	6			
239	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	6			
240	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	6			
241	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %	U	6			
242	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	U	6			
243	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	U	6			
244	MOULE A STEAK	U	4			
245	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	U	12			
246	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	U	12			
247	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	U	12			
248	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			
249	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( LxI) : (175 x 275) mm ± 10 %	U	12			

250	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	U	12			
251	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	U	10			
252	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	U	4			
253	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	U	2			
254	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	U	2			
255	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	2			
256	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	U	4			
257	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules)	U	2			
258	Moulin à légumes en inox 32cm	U	6			
259	Moulin à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	25			
260	MOULE INOX CROQUEMBOUCHE	U	4			
261	Moutardier en verre	U	24			
262	Chevalets de table numérotés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1			
263	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	2			
264	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	25			
265	Panier à pain en inox	U	25			
266	Panier à vin verseur en osier	U	4			
267	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	25			
268	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4			
269	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %	U	4			
270	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	U	2			
271	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	4			
272	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	4			
273	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	6			
274	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor	U	4			

*Handwritten signature/initials*

275	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	U	6			
276	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	2			
277	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	2			
278	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	4			
279	Pelle à pâtisserie en inox	U	4			
280	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	6			
281	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	6			
282	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	6			
283	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2			
284	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	10			
285	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	24			
286	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6			
287	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	6			
288	PINCE A ARETES INOX	U	2			
289	Pince à Decor	U	4			
290	Pince à escargot	U	6			
291	PINCE À GATEAU	U	6			
292	Pince à Homard/noix	U	6			
293	PINCE À HORS D'ŒUVRES	U	6			
294	Pince à Servir en Inox; Manche en Viny Vert L23cm	U	12			
295	Pince pâte de 100 mm en inox	U	12			
296	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	12			
297	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	6			
298	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	6			
299	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	12			
300	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12			

301	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	10				
302	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
303	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
304	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
305	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
306	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
307	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
308	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	8				
309	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	12				
310	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	10				
311	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	U	4				
312	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	U	6				
313	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS	U	6				
314	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	24				
315	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	U	24				
316	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2				
317	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10				
318	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2				
319	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	6				
320	PLATEAU LIMONADIER	U	6				
321	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	6				
322	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	6				
323	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	12				
324	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	12				
325	Plateau polypropylène NSF	U	12				

*Signature*

326	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	U	12			
327	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	12			
328	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	6			
329	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	U	4			
330	Poêle à Paella 24cm	U	6			
331	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	U	4			
332	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	6			
333	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	6			
334	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)	U	2			
335	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	U	2			
336	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	4			
337	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	4			
338	POELE INOX 36 CM 10%	U	6			
339	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	6			
340	Poire à Jus	U	6			
341	Poissonnière en Inox 50cm	U	2			
342	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	5			
343	Porte Addition en Inox	U	10			
344	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	U	20			
345	PORTE FICELLE SUR PIED	U	1			
346	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	12			
347	Pot à lait 0.5L avec	U	12			
348	Pot à lait 1 L	U	12			
349	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	U	4			

172

350	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	U	4			
351	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	U	5			
352	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	U	5			
353	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	10			
354	Racloir à billot	U	2			
355	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	U	3			
356	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	12			
357	Ramequin en verre""Lyon """:8.5cm	U	48			
358	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Lacor	U	2			
359	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4			
360	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	U	4			
361	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	U	12			
362	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	U	12			
363	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	6			
364	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	6			
365	Rince doigts	U	24			
366	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	6			
367	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6			
368	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	6			
369	ROULEAU MULTICOUE UNI 5ROUL	U	6			
370	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	12			
371	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	3			
372	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	12			
373	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	U	12			
374	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	U	12			
375	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	U	12			

2

376	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	12			
377	Salière et poivrière en verre	U	25			
378	SAUCIERE - 25CL	U	12			
379	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE	U	24			
380	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	12			
381	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12			
382	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12			
383	Sceaux à vin	U	12			
384	Scie Boucherie en Inox-	U	2			
385	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	U	3			
386	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	U	3			
387	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	3			
388	SERIE DE 3 PLAQUEUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	U	3			
389	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	3			
390	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	3			
391	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	3			
392	Seringue pour cuisine	U	6			
393	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE : 50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1			
394	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100			
395	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	100			
396	Shaker en inox	U	2			
397	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2			
398	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	U	3			

Ar

399	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	6			
400	Soupière en inox avec couvercle	U	24			
401	Soupière en inox sans couvercle	U	24			
402	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	U	6			
403	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	48			
404	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	24			
405	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	12			
406	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	12			
407	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6			
408	Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %	U	12			
409	Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %	U	12			
410	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	12			
411	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	12			
412	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	12			
413	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	12			
414	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	U	12			
415	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox ± 10 %	U	12			
416	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	U	8			
417	Sucrier argenté sans couvercle	U	24			
418	Sucrier avec couvercle En inox	U	24			
419	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	U	24			
420	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	U	4			
421	Support Menu à Pince 30 cm	U	24			
422	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2			
423	Support Buffet 39x39 cm APS	U	6			

72



424	TABLIER BOUCHER METAL	U	1			
425	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	U	6			
426	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	U	6			
427	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	6			
428	Tapis à décor relief Arabesque	U	4			
429	Tapis à décor relief Coffee	U	4			
430	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	U	6			
431	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	U	6			
432	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	50			
433	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	U	50			
434	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120			
435	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120			
436	Terrine rect terre cerise 28 cm	U	2			
437	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	6			
438	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	6			
439	Thermomètre Infrarouge	U	2			
440	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4			
441	Thermos en Inox Double Paroi avec Couverture Noir 1.5 L	U	6			
442	Thermos en Inox Double Paroi avec Couverture Noir 1 L	U	12			
443	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	4			
444	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	4			
445	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	25			
446	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	25			
447	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72			

448	Verre à Cocktail " double " verre sonore <b>HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme	U	36			
449	VERRE A BALLON 25CL <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	120			
450	Verre à bière « chape à bière » <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	24			
451	Verre à bière « flûte » "verre sonore" <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER	U	24			
452	Verre à cocktail 21 cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	72			
453	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER	U	24			
454	Verre à dégustation "verre sonore" <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER	U	36			
455	Verre à eau FB "verre sonore" <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	120			
456	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl		U	120			
457	Verre à irish coffee 23 cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	24			
458	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl <b>Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE</b>	"verre sonore" Tendance	U	120			
459	Verre à Thé Cristal Transparent <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	120			
460	Verre gigogne 22 cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	48			
461	Verre Islande 30cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	48			
462	Verre long drink 30 cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE	U	48			

172

463	Verre Martigue 32cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE	U	48		
464	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl <b>QUALITE SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme Hôtelier	U	48		
465	Verre Old fashioned 30cl <b>SUPERIEURE</b>	Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE	U	36		
466	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl <b>Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>	"verre sonore" Tendance	U	48		
467	Vide Pomme PP:15 mm PIM		U	5		
468	ZESTEUR VERTICALE		U	6		
<b>MONTANT TOTAL =</b>						
<b>Taux TVA (En %)</b>						
<b>TOTAL TTC</b>						

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