**.ROYAUME DU MAROC**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 88 / 2021**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d’accueil Ain BORJA de l’OFPPT, répartie en lot suivants :   * Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine * Lot N° 2 : équipements frigorifiques * Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie * Lot N° 4 : Matériel de distribution, self- service et Matériel de travail et de rangement * Lot N° 5 : outillage de cuisine et de restauration |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

**Objet du marché** :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d’accueil Ain BORJA de l’OFPPT, répartie en lot suivant :

* Lot N° : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**Objet du marché**:

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d’accueil Ain BORJA de l’OFPPT, répartie en lot suivant :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

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

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

**N°1,2,3,4 et 5**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Série : 900 |
| • En acier inox AISI 304 |
| • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |
| • Raccordement (Mise) à la terre |
| Bruleurs |
| • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 KW minimum |
| • Bruleurs en fonte, couronne simple et double |
| • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz |
| • Grilles en fonte |
| Four à gaz : |
| • Puissance : 6 KW minimum |
| • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 |
| • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. |
| • Socle en acier inoxydable |
| • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. |
| • Convection naturelle type à circulation |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |
| •Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) |
| • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 |
| **2** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** |  |  |
| **Marque :** |
| Référence : |
| Série 900 |
| • En acier inox AISI 304 |
| • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |
| • Raccordement à la terre |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |
| • Plaque lisse ½, nervure 1/2 |
| en acier spécial, |
| • Puissance : 12 KW minimum |
| • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d’évacuation supérieure à 15 mm |
| • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 |
| • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limitateur de température |
| • Placard avec 2 portes |
| **3** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Série : 900 |
| • En acier inox AISI 304 |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |
| • Raccordement (Mise) à la terre |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |
| • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs |
| Caractéristique des bacs : |
| • Capacité (15+15) L minimum |
| • Allumage piézoélectrique |
| • Deux cuve à avec commandes séparées |
| • Cuve en V |
| • Température réglable jusqu’au 190°C max |
| • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle |
| • Dispositif de foisonnement de l’huile à la partie supérieure |
| • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum |
| • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention |
| • Robinets de vidange d’huile |
| • Placard avec 2 portes |
| **4** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. |
| Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. |
| Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum |
| 2 Portes ouvrante a la française |
| Dimensions : 400x1800x900 |
| avec équipements des accessoires de gaz soit : |
| ·         Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d’arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. |
| ·         Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 11 détendeurs – 11 vannes d’arrêt – 11 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement |
| **5** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| En acier inox AISI 304 |
| Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum |
| Puissance : 3 KW minimum, réglable |
| plafond amovible, |
| descente manuelle |
| Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |
| **6** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| · Dimensions : 400X400 mm |
| · En inox AISI 304, |
| · avec panier à déchets |
| · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |
| **7** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Longueur du tube de plongée : 500mm minimum |
| avec variateur de vitesse |
| Puissance : 650 W minimum |
| Vitesse 2000 tr/min minimum |
| Alimentation monophasée 220 V+T |
| **8** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **CARACTERISTIQUES** |
| 05 Niveaux GN 1/1 minimum |
| Construction en acier inox. |
| •Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. |
| •Commandes électronique |
| •Système d’évacuation rapide de l’humidité |
| •Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). |
| •Éclairage de la chambre de cuisson. |
| •Refroidissement rapide à porte ouverte |
| •Puissance électrique 7 KW minimum |
| •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 Hz |
| MODES DE CUISSON |
| •Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % |
| •Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) |
| •Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % |
| MODES DE FONCTIONNEMENT |
| •Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. |
| ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |
| •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. |
| •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. |
| •Relais thermique de sécurité du moteur. |
| •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. |
| ACCESSOIRES STANDARD: |
|       sonde au cœur, |
|       système de lavage automatique |
|          Adoucisseur |
|       Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé et |
| hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |
| **9** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **CARACTERISTIQUES :** |
| 05 Niveaux 60\*40 minimum |
| Construction en acier inox. |
| • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, |
| • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air |
| • Poignée pour ouverture |
| • Commandes électronique |
| • Système d’évacuation rapide de l’humidité |
| • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). |
| • Éclairage de la chambre de cuisson. |
| • Refroidissement rapide à porte ouverte |
| Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie |
| Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 Hz |
| Puissance électrique 7 KW maximum |
| CHAUFFAGE ELECTRIQUE |
| • Chauffage de la chambre de cuisson l’aide de résistances électriques blindées |
| MODES DE CUISSON |
| • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % |
| • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) |
| • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % |
| MODES DE FONCTIONNEMENT |
| • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. |
| ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |
| • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. |
| • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. |
| • Relais thermique de sécurité du moteur. |
| • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. |
| ACCESSOIRES STANDARDS : |
|       Supports munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé |
|       Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |
| **10** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| 4 niveaux de 4 plaques de 600\*400 |
| Bouches levantes |
| Habillage tout en inox, |
| Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. |
| Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance |
| Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. |
| Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. |
| Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. |
| Monté sur étuve chauffante en inox de même – piètement réglable. |
| Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N |
| Puissance 10 KW minimum |
| Arrivée d’eau |
| Evacuation trop plein des buées 3/8’’ |
| **11** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| 02 groupes avec adoucisseur |
| Dimensions minimum : H x P x L : 430 x 530x650 mm |
| Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum |
| Capacité électrique : 2,9Kw mini |
| Arrêt écoulement : automatique |
| Eau chaude : 1 sortie |
| Vapeur : 2 sorties |
| Accessoire : |
| -1 porte-filtre + filtre 1 tasse |
| -2 portes-filtre + filtres 2 tasses |
| -1 tuyau de purge pour évacuation |
| -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème |
| -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café |
| **12** | **BALANCE PESE CARCASSE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Portée : 300 Kg. |
| Cadran affichage électronique |
| Livré avec : |
| Plateau |
| crochet de pesage. |
| **13** | **TRANCHEUR** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| en alliage aluminium anodisé inoxydable, |
| transmission par pignon, |
| Alimentation 220 V - 50 Hz |
| capacité de coupe 250 mm, |
| lame acier chromé, |
| Réglage d'épaisseur, |
| chariot démontable |
| Livré avec : |
| démonte lame, |
| aiguiseur, |
| **14** | **BLENDER ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Corps en abs avec variateur de vitesse |
| 11000 à 18000 tpm |
| Capacité : 1,5 litre minimum |
| **15** | **PRESSE AGRUME CUVE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| en acier chromé avec levier |
| Alimentation : 220 V - 50 Hz |
| Production de 10 litres/heure. |
| **16** | **MEUBLE ETUVE TABLE CHAUDE (Version traversant)** |  |  |
| - Construction en acier inoxydable 18/10 brossé extérieur |
| - Parois intérieures doublées. Une étagère réglable au pas de 70 mm |
| - Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail avec sécurité anti-décrochement et butée de fin de course |
| - Dessus chauffant. Chauffage de l'étuve ventilé, régulation électronique de la température avec affichage digital |
| - Alimentation électrique mono 230V+T / Fréquence 50 / 60 HZ. |
| - Température de réglage : 50°C à 85°C |
| - Puissance de chauffe étuve + table chaude comprise entre 3,1 KW et 3,6 KW. |
| - Pieds en tube inox rond diamètre 64 mm démontables avec réglage de 895 à 945 mm |
| - Hauteur standard : 900 mm |
| **17** | **MOULIN A CAFE AVEC ECRAN DIGITAL** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Capacité : 02 Kg, |
| Puissance : 356 W |
| Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g |
| **18** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| CUTTER |
| cuve en inox ; |
| capacité : 6 litres, |
| Variateur de vitesse |
| Alimentation : 220 V - 50 Hz |
| Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur |
| COUPE LEGUME TOUT INOX |
| Livré avec équipement : |
| 1 éminceur 3 mm |
| 1 trancheur 8 mm |
| 1 bâtonnet 4\*4 |
| 1 râpe 3 mm |
| 1 cube 10 mm |
| **19** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Diamètre plateau 24,5 cm |
| Capacité 20 l minimum. |
| Puissance 700 watts minimum |
| Programmateur mécanique |
| **20** | **PERCOLATEUR** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| En acier inoxydable |
| Capacité : 15 à 20 l |
| Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service |
| Avec indicateur de niveau |
| Puissance : 800 W minimum |
| Alimentation : 220 V – 50 Hz |
| **21** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| conforme aux normes CE |
| lame dentelé |
| moteur de 750W minimum, |
| Hauteur de coupe : 240 minimums |
| Bâti en aluminium, |
| Bloc moteur et plateau en inox |
| Alimentation : 220 V – 50 Hz |
| **22** | **Collecteur HACCP couleur blanche** |  |  |
| à couvercle |
| avec bac en plastique 150 litres |
| **23** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** |  |  |
| 1100 litres |
| **24** | **Hachoir a viande électrique professionnel en inox** |  |  |
| Protection thermique du moteur asynchrone ventilé incluse |
| Unité d'embout d'entreprise facile à retirer en acier inox AISI 304 |
| Plates-formes auto-affilées en acier inoxydable incluses |
| Structuré en acier inox AISI 304 |
| Disques standard : différents diamètres |
| Débit : 300 kg/h |
| Alimentation : 230 V/1+N/50 Hz |
| équipé de grille et couteau en inox auto-aiguisage qui empêchent toute corrosion et assurent une parfaite hygiène. Robustesse, facilité d'entretien |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

| **Items N°** | **Désignations** | | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | | **U** | **9** |  | |  |
| **2** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** | | **U** | **1** |  | |  |
| **3** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | | **U** | **1** |  | |  |
| **4** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **5** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | | **U** | **2** |  | |  |
| **6** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400** | | **U** | **10** |  | |  |
| **7** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **8** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **9** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **10** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX** | | **U** | **1** |  | |  |
| **11** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **12** | **BALANCE PESE CARCASSE** | | **U** | **1** |  | |  |
| **13** | **TRANCHEUR** | | **U** | **1** |  | |  |
| **14** | **BLENDER ELECTRIQUE** | | U | **3** |  | |  |
| **15** | **PRESSE AGRUME CUVE** | | U | **2** |  | |  |
| **16** | **MEUBLE ETUVE TABLE CHAUDE (Version traversant)** | | **U** | **02** |  | |  |
| **17** | **MOULIN A CAFE AVEC ECRAN DIGITAL** | | **U** | **1** |  | |  |
| **18** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** | | **U** | **2** |  | |  |
| **19** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | | **U** | **2** |  | |  |
| **20** | **PERCOLATEUR** | | **U** | **2** |  | |  |
| **21** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** | | **U** | **1** |  | |  |
| **22** | **Collecteur HACCP couleur blanche** | | **U** | **20** |  | |  |
| **23** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** | | **U** | **6** |  | |  |
| **24** | **BATTEUR MELANGEUR** | | **U** | **1** |  | |  |
|  |  | |  |  |  | |  |
|  | | **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  | | |
|  | | **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  | | |
|  | | **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Capacité minimale : 20 L/ H |
| Habillage en inox |
| moteur agitateur à lame raclante |
| extraction automatique |
| Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz |
| Puissance : 2 kW minimum |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Production : 25 Kg/24 h minimum |
| Bac de stockage : 6 Kg minimum. |
| Habillage en inox |
| Branchement en eau froide |
| Groupe compresseur hermétique tropicalisé |
| Puissance : 1/8 ch. minimum. |
| Alimentation monophasée -: 220 V - 50 HZ |
| **3** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Température de -18-20°C |
| capacité 700 L |
| Porte GN 2/1 |
| Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |
| Poignée non débordante, |
| Affichage de la température à l'extérieur, |
| arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |
| Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |
| Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |
| Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |
| Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |
| Voyant de mise sous tension |
| Régulation électronique |
| Groupe compresseur tropicalisé |
| Evaporation automatique des eaux de dégivrage |
| Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |
| Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |
| Puissance groupe compresseur : 600 W minimum |
| Livrée avec : |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Température de -2°+8° C |
| Capacité : 700 L - GN 2/1 |
| Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |
| Poignée non débordante, |
| Affichage de la température à l'extérieur, |
| arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |
| Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |
| Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |
| Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |
| Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |
| Voyant de mise sous tension |
| Régulation électronique |
| Groupe compresseur tropicalisé |
| Evaporation automatique des eaux de dégivrage |
| Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |
| Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz |
| Puissance groupe compresseur : 375 W minimum |
| Livrée avec : |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Température de -2°+8° C |
| Capacité 1400 litres - GN 2/1 |
| Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |
| Poignée non débordante, |
| Affichage de la température à l'extérieur, |
| alarme porte ouverte, |
| alarme hausse anormale de la température, |
| arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |
| Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |
| Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |
| Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique |
| Voyant de mise sous tension |
| Régulation électronique |
| Groupe compresseur tropicalisé |
| Evaporation automatique des eaux de dégivrage – |
| Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |
| Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz |
| Puissance groupe compresseur : 560 W minimum |
| livrée avec : |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |
| **6** | **ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF– CAPACITE 1400 Litres** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Température de -20° C |
| Capacité 1400 litres - GN 2/1 |
| Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur |
| Poignée non débordante, |
| Affichage de la température à l'extérieur, |
| alarme porte ouverte, |
| alarme hausse anormale de la température, |
| arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |
| Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |
| Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |
| Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique |
| Voyant de mise sous tension |
| Régulation électronique |
| Groupe compresseur tropicalisé |
| Evaporation automatique des eaux de dégivrage – |
| Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |
| Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz |
| Puissance groupe compresseur : 560 W minimum |
| livrée avec : |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |
| **7** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Température de -2+8 C° |
| Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 |
| Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur |
| Dégivrage automatique de l'évaporateur |
| Evaporation automatique du condensat |
| Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) |
| Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min |
| 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. |
| 4 pieds en inox réglables. |
| Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). |
| Portes avec poignée ergonomique réversibles |
| fermeture par joint magnétique "à pression" |
| Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, |
| Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "casting". |
| Alimentation électrique 220 V – 50 Hz |
| Puissance électrique : 360 w minimum |
|  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Chambre modulaire |
| Dimensions ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m |
| Cloisons isothermes toute hauteur |
| Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche |
| Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC |
| Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum). |
| Sol avec couverture inox antidérapante |
| Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur |
| Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant |
| Contrôle de la température par thermomètre digital s |
| 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 |
| Réseau PVC minimum |
| Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 KW minimum |
| Alimentation Mono 220 V - 50 Hz |
| Fourni avec : |
| Rayonnage à 4 nivaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |
| **9** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Chambre modulaire |
| Dimensions extérieurs ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m |
| Cloisons isothermes toute hauteur |
| 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 d’épaisseur minimum) |
| Sol avec couverture inox antidérapante |
| Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur |
| Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant |
| Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides |
| contacts secs pour report d’alarme par fiches embrochables |
| 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 semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres), puissance 2 KW minimum |
| Alimentation Mono 220 V+T – 50 Hz |
| Fourni avec : |
| Rayonnage à 4 nivaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum |
| Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |
|  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE** | **U** | **1** |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS** | **U** | **2** |  |  |
| **3** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | **U** | **2** |  |  |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** | **U** | **1** |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** | **U** | **2** |  |  |
| **6** | **ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF– CAPACITE 1400 Litres** | **U** | **1** |  |  |
| **7** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE** | **U** | **2** |  |  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** | **U** | **1** |  |  |
| **9** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** | **U** | **1** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm |
| Hauteur du gabarit de passage des casiers : 400 mm minimum |
| pompe inox, |
| 3 cycles, |
| Surchauffeur puissance 7KW minimum, |
| Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm |
| Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm |
| Poste de prélavage automatique |
| Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire |
| Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, |
| Accessoires : |
| Dispositif d'injection des produits de lessive |
| **2** | **LAVE VERRE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Capacité panier de 500X500 |
| Hauteur de passage mini 300 mm |
| Lavage puissance 2 KW Mini |
| Rinçage : 2 KW mini |
| **3** | **PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **4** | **PANIER A COUVERTS UNIVERSEL** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **5** | **PANIERS A PLATEAUX** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **Dimensions : 500 x 500** |
| **8 rangers minimum** |
| **6** | **LAVEUSE ESSOREUSE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Chargement frontal |
| Capacité : 23 kg minimum ; |
| Vitesse d’essorage : 500 tr/min minimum ; |
| A socle fixe ; |
| Variateur de vitesse à fréquence |
| Programmateur ; |
| Chauffage électrique, puissance : 8 KW minimum ; |
| Puissance : 15 KW minimum ; |
| Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |
| **7** | **SECHOIR DE LINGE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Capacité : 8 à 10kg |
| Tambour acier inoxydable |
| Vitesse de rotation : 38 tr/min environ |
| Tambour en acier inox ; |
| Chauffage électrique puissance : 18 KW minimum ; |
| Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |
| **8** | **CALANDREUSE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Longueur cylindre : 1400 mm |
| Capacité : 20 kg/ H mini |
| Panneau de contrôle |
| Bouton d’arrêt d’urgence |
| Commande manuelle du cylindre |
| Commutateur principal et alimentation de puissance |
| Variateur de vitesse |
| Puissance totale : 8 kw mini |
| Alimentation : 380 V – 50 Hz |
| **9** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Tube acier époxy |
| 2 portes sacs avec couvercle |
| 4 roues pivotantes |
| **10** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum |
| 4 portes permettant un accès des 2 côtés |
| 2 roues fixes |
| 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum |
| Fermeture aimantée |
| **11** | **TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| chauffante, aspirante, |
| chauffage avec limiteur de température, |
| Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz, |
| surface de repassage 120 x 80 cm, |
| garniture industrielle souple, |
| fer à repasser électro-vapeur avec repose fer silicone, |
| socle avec pédale double effet. |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** | **U** | **1** |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** | **U** | **2** |  |  |
| **3** | **PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum** | **U** | **10** |  |  |
| **4** | **PANIER A COUVERTS UNIVERSEL** | **U** | **10** |  |  |
| **5** | **PANIERS A PLATEAUX** | **U** | **10** |  |  |
| **6** | **LAVEUSE ESSOREUSE** | **U** | **2** |  |  |
| **7** | **SECHOIR DE LINGE** | **U** | **1** |  |  |
| **8** | **CALANDREUSE** | **U** | **1** |  |  |
| **9** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS** | **U** | **10** |  |  |
| **10** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** | **U** | **8** |  |  |
| **11** | **TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,** | **U** | **1** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 4 : Matériel de distribution , self- service et Matériel de travail et de rangement

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Dim : **Dim : 600 x 800 x 900 mm±10%** |
| Inox AISI 304 assiette à niveau constant |
| alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz |
| Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) |
| Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum |
| Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 |
| Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur |
| Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm |
| Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) |
| Présentation Scotch Bite sur le dessus |
| Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm |
| Construction entièrement en acier inox 18.10 |
| Couverture de protection |
| Système élévateur par ressorts ajustables aux poidsRéels |
| **2** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **3** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        Tout inox AISI 304 |
| •        épaisseur 15/10 minimum |
| •        Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum |
| •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé |
| •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli |
| •        Ceinture haute de 90mm |
| •        4 roulettes dont 2 avec freins |
| En dessous : |
| •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 |
| •        une étagère basse |
| **4** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** |  |  |
| **Référence :** |
| •        En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum |
| •        3 niveaux 875X546X845 mm |
| •        4 roues pivotantes avec 2 autobloquants |
| **5** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        en acier inox, portes coulissantes |
| •        Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % |
| •        sur roulettes |
| **6** | **RAYONNAGES** |  |  |
| Conçus pour le stockage des produits alimentaires. |
| Structure en aluminium anodisé. |
| Plateaux en polypropylène amovibles et lavables en machine. |
| Hauteur des niveaux des 4 étagères réglable sur 7 positions. |
| Pieds équipés de vérins réglables. |
| Charge maximale par niveau : 90 kg. |
| Livré en kit. Le kit additionnel comprend 1 échelle et 4 étagères à raccorder sur le kit de base. |
| Kit de base : 1015 x 425 x 1730 mm |
| Kit additionnel : 905 x 425 x 1730 mm |
| **7** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  |  |
| **8** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        Sur pied inox AISI 304, |
| •        Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, |
| •        Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm |
| **9** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        Dimensions : 600 x 400 mm |
| **10** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        Avec 2 étagères en soubassement |
| •        Dimensions : 600 x 400 mm |
| •        Hauteur : 750 mm |
| **11** | **Echelle basse** GN 1/1 de 10 niveaux tout inox, |  |  |
| entrée 325mm (petit côté) |
| Butées avant arrière |
| 4 roulettes pivotantes nylon avec pare chocs |
| Platine inox Ø 125mm dont 2 à frein |
| Ossature en tube d'acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm |
| Glissière inox soudée avec butée d'extrémité de glissières |
| **12** | **Echelle haute**euro norme 600/400 mm GN 1/1 de 20 niveaux |  |  |
| tout inox, entrée 325 mm |
| Butées avant arrière |
| 4 roulettes pivotantes nylon avec pare chocs dont 2 à frein |
| Platine inox, Ø 125mm |
| Ossature en tube d'acier inoxydable AISI 304 de section |
| 25 x 25 mm |
| Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières |
| 4 roulettes inox 18.10 Ø 125mm dont 2 à frein |
| Butoirs d'angle en caoutchouc |
| **13** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000** |  |  |
| **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **14** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        Tout inox AISI 304 |
| •        épaisseur 15/10 minimum |
| •        Dimensions : 1500 x 700 mm hauteur 850 mm |
| •        2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm |
| •        Dosseret arrière |
| •        Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés |
| •        Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets |
| •        Habillage inox cache bacs sur les 3 faces |
| •        Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou |
| •        Bande surverse crépine en laiton |
| •        Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 |
| •        Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox |
| •        Piètement en acier inoxydable AISI 304 |
| •        Etagère basse |
| •        Vérins de mise à niveau en ABS |
| **15** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| •        Tout inox AISI 304 |
| •        épaisseur 15/10 minimum |
| •        Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm |
| •        2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm |
| •        Dosseret arrière |
| •        Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés |
| •        Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets |
| •        Habillage inox cache bacs sur les 3 faces |
| •        Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou |
| •        Bande surverse crépine en laiton |
| •        Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 |
| •        Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox |
| •        Piètement en acier inoxydable AISI 304 |
| •        Etagère basse |
| •        Vérins de mise à niveau en ABS |
| **16** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
|       Commande à genou |
| •        Clapet anti retour dosseret avant et arrière |
| •        Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces |
| •        Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé |
| •        Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide |
| •        Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne |
|  |
| Livré avec : |
|          Distributeur de serviettes papier, |
|          Distributeur de savon, |
|          Brosse à ongle |
|          Poubelle pour les serviettes |
| **17** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| **Fixe équipé de :** |
| •        une lance de 15 m |
| •        Enrouleur |
| •        un pistolet antichoc |
| •        Distributeur de produit |
| •        panier pour bidon de 5 litres et sélecteur |
| **18** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Aspirateur eau et poussières 30L |
| Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible |
| Type d'alimentation : Electrique |
| 1300 W (performance équivalente à un 2000 W) |
| Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible |
| Système de récupération : Bac (sans sac) |
| **19** | **MONOBROSSE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| Application: Lustrage |
| Vitesse: Haute vitesse |
| Vitesse: 400 tpm |
| Consommation de courant: 1 100 W |
| Source d'énergie: Câble |
| Pression du disque: 27 g/cm² |
| Niveau sonore: 59 dBA |
| Dimensions: 56 x 43 x 117 cm |
| Longueur du câble: 12,5 m |
| **20** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE** |  |  |
| **Marque :** |
| **Référence :** |
| chariot équipé de : |
| Presse à machoir |
| 2 seaux de 15 l |
| 2 seaux de 6 l |
| porte sac poubelle de 100 L minimum |
| Livre avec |
| 200 sacs poubelle |
| **21** | **Diable à haut dossier force 250 Kg** |  |  |
| Roues pneumatiques gonflables 260 mm de Ø Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Profondeur des bavettes 200 mm Peinture époxy |
| **22** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** |  |  |
| **23** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM** |  |  |
| livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum |
| **24** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** |  |  |
| Monture bois - douille vis |
| **25** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
| **26** | **SEAU LAVEUR** |  |  |
| Capacité : 14 litres |
| Antibactérien couleur bleu |
| **27** | **SEAU LAVEUR** |  |  |
| Capacité : 14 litres |
| Antibactérien couleur rouge |
| **28** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS** |  |  |
| En INOX 304 |
| Finition satinée |
| 4 étagères réglables en hauteur |
| 2 Portes battantes |
| Serrure à poignée avec clef |
| Vérins réglables en hauteur |
| Toit en pente anti-poussière |
| Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |
| **29** | **Armoire métallique à 2 portes battantes** |  |  |
| **- Armoire métallique haute 2 portes battantes ;** |
| **- Epaisseur de la tôle : 10/10 minimum ;** |
| **- 4 tablettes intérieures réglables renforcées;** |
| **- 5 rangées de classement modulables ;** |
| **- Fermeture par serrure incorporée de bonne qualité ;** |
| **Dimensions :** |
| -          **hauteur  : 2000 mm ± 5 %** |
| -          **Largeur  : 1200 mm ± 5 %** |
| -          **Profondeur  :450 mm ± 5 %** |
| **Couleur : grise perle** |
|  |
| **30** | **Bloc de 4 vestiaires en PVC teinté dans la masse (couleur claire) Charnière Tout inox AISI 304** |  |  |
| **Chaque vestiaire est équipé de 2 cases pour séparation des vêtements avec portemanteau et d'une étagère sur la partie haute (grille inox) Monté sur pied inox AISI 304 Fermeture inox AISI 304 avec possibilité de cadenas Dim 1600X400X1800 mm (±10 %)** |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot N° 4 : Matériel de distribution , self- service et Matériel de travail et de rangement

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** | **U** | **2** |  |  |
| **2** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS** | **U** | **40** |  |  |
| **3** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** | **U** | **18** |  |  |
| **4** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** | **U** | **4** |  |  |
| **5** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** | **U** | **10** |  |  |
| **6** | **RAYONNAGES** | **U** | **12** |  |  |
| **7** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** | **U** | **4** |  |  |
| **8** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** | **U** | **1** |  |  |
| **9** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** | **U** | **2** |  |  |
| **10** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** | **U** | **2** |  |  |
| **11** | **Echelle basse GN 1/1 de 10 niveaux tout inox,** | **U** | **4** |  |  |
| **12** | **Echelle haute euro norme 600/400 mm GN 1/1 de 20 niveaux** | **U** | **2** |  |  |
| **13** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** | **U** | **3** |  |  |
| **14** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** | **U** | **3** |  |  |
| **15** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** | **U** | **2** |  |  |
| **16** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** | **U** | **2** |  |  |
| **17** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** | **U** | **2** |  |  |
| **18** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE** | **U** | **6** |  |  |
| **19** | **MONOBROSSE** | **U** | **3** |  |  |
| **20** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE** | **U** | **10** |  |  |
| **21** | **Diable à haut dossier force 250 Kg** | **U** | **2** |  |  |
| **22** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** | **U** | **20** |  |  |
| **23** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM** | **U** | **20** |  |  |
| **24** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** | **U** | **20** |  |  |
| **25** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** | **U** | **6** |  |  |
| **26** | **SEAU LAVEUR** | **U** | **20** |  |  |
| **27** | **SEAU LAVEUR** | **U** | **20** |  |  |
| **28** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS** | **U** | **4** |  |  |
| **29** | **Armoire métallique à 2 portes battantes** | **U** | **4** |  |  |
| **30** | **Bloc de 4 vestiaires en PVC teinté dans la masse (couleur claire) Charnière Tout inox AISI 304** | **U** | **10** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Araignée acier inoxydable** |  |  |
| **Ø de 110 à 140 mm** |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **2** | **ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum** |  |  |
| **3** | **ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM** |  |  |
| **4** | **Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum** |  |  |
| **5** | **Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum** |  |  |
| **6** | **Boîte à épices** |  |  |
| **7** | **Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %** |  |  |
| **8** | **Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur** |  |  |
| **9** | **Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum** |  |  |
| **10** | **Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum** |  |  |
| **11** | **Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **12** | **Canneleurs inox, droitier** |  |  |
| **13** | **Canneleurs inox, gaucher** |  |  |
| **14** | **Carafe à eau base carrée** |  |  |
| **Capacité : 1 litre** |
| **15** | **Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **16** | **Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **17** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum** |  |  |
| **18** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum** |  |  |
| **19** | **Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine** |  |  |
| **20** | **Ciseaux à poisson** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **21** | **Corne plastique fort 150X100 mm minimum** |  |  |
| **22** | **Coupe œufs en rondelles minimum** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **23** | **Coupe tout** |  |  |
| **24** | **Couteau à désosser** |  |  |
| **Largeur : 13 cm minimum** |
| **Lame courte et rigide en acier inoxydable** |
| **Manche riveté** |
| **mitre carrée** |
| **25** | **COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)** |  |  |
| **26** | **Couteau à génoise** |  |  |
| **27** | **Couteau à poisson** |  |  |
| **Lame en acier inoxydable** |
| **28** | **Couteau batte** |  |  |
| **En acier inoxydable - Manche en POM** |
| **29** | **Couteau de cuisine** |  |  |
| **largeur 15 cm minimum** |
| **Lame courte et rigide en acier inoxydable** |
| **Manche riveté** |
| **mitre carrée.** |
| **30** | **Couteau de table monobloc (Classique)** |  |  |
| **En inox 18/10** |
| **31** | **Couteau d'office** |  |  |
| **Largeur 7 cm minimum** |
| **Lame courte et rigide en acier inoxydable** |
| **Manche riveté** |
| **mitre carrée.** |
| **32** | **Cuillères de table** |  |  |
| **En inox 18/10** |
| **33** | **Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox** |  |  |
| **34** | **Dérouleur ficelle sur table** |  |  |
| **35** | **Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum** |  |  |
| **36** | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm** |  |  |
| **minimum** |
| **37** | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum** |  |  |
| **38** | **Douille en polycarbonate 24 tailles** |  |  |
| **39** | **Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum** |  |  |
| **40** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3** |  |  |
|  |  |
| **41** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9** |  |  |
| **42** | **Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum** |  |  |
| **43** | **Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum** |  |  |
| **44** | **Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum** |  |  |
| **45** | **Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum** |  |  |
| **46** | **Emporte-pièce uni en nylon boite de 8** |  |  |
| **47** | **Entonnoir** |  |  |
| **- En acier inoxydable 18/10** |
| **- Support d’entonnoir** |
| **48** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **49** | **Fourchette 2 dents** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **Longueur de 270mm minimum ± 10 %** |
| **50** | **FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)** |  |  |
| **51** | **Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable** |  |  |
| **52** | **Fourchette chef 2 dents** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **longueur 180mm minimum ± 10 %** |
| **53** | **Fourchette de table (Classique)** |  |  |
| **En inox 18/10** |
| **54** | **Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses** |  |  |
| **55** | **Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses** |  |  |
| **56** | **Mesure litre** |  |  |
| **Doseur, verseur gradué en acier inoxydable.** |
| **Contenance : 100 cl** |
| **57** | **Moulin à poivre** |  |  |
| **en acrylique** |
| **58** | **Moulin à sel** |  |  |
| **en acrylique** |
| **59** | **Ouvre boîte** |  |  |
| **Tête porte-couteau facilement amovible** |
| **Convient pour tous types de boîtes,** |
| **Tête et poignée en matériau composite.** |
| **Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé** |
| **60** | **Panière à pain en inox rond et carré** |  |  |
| **61** | **Panière à pain en roseau rond et carré** |  |  |
| **62** | **Passoire conique chinois** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **63** | **Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres** |  |  |
| **64** | **Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance** |  |  |
| **de 65 centilitres** |
| **65** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,** |  |  |
| **longueur 1200 mm ± 10 %** |
| **66** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm** |  |  |
| **67** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |
| **blanc - Dimensions : 600 x 400 mm** |
| **68** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |
| **jaune - Dimensions : 600 x 400 mm** |
| **69** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |
| **rouge - Dimensions : 600 x 400 mm** |
| **70** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |
| **BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm** |
| **71** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |
| **VERT - Dimensions : 600 x 400 mm** |
| **72** | **RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER** |  |  |
| En fil d’acier inoxydable. |
| Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. |
| Facilite le rangement et la préhension. |
| Epaisseur max. d’accueil des planches : 35 mm. |
| **73** | **RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE** |  |  |
| S’utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des |
| planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable |
| et réversible en acier trempé. |
| **74** | **Coupe pate** |  |  |
| **75** | **Triangle** |  |  |
| **76** | **Spatule coudée** |  |  |
| **77** | **Couteau pain 20cm** |  |  |
| **78** | **Pince à glace en inox 3.9cm** |  |  |
| **79** | **Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1avec couvercle** |  |  |
| **80** | **Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 avec couvercle** |  |  |
| **81** | **Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 avec couvercle** |  |  |
| **82** | **Bac gastronomique en polycarbonate GN ½4L avec couvercle** |  |  |
| **83** | **Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 2.4L avec couvercle** |  |  |
| **84** | **Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur** |  |  |
| **85** | **Armoire de décontamination** |  |  |
| - Pour couteaux et petits ustensiles. |
| - Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique |
| décontaminant. |
| - Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation |
| électrique réduite de 25%. |
| - Carrosserie acier inoxydable. |
| - Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. |
| - Fermeture magnétique avec serrure. |
| - Fixation murale, visserie inox fournie. |
| - 50-60 Hertz. |
| **86** | **PLANCHE À DÉCOUPER BOIS** |  |  |
| Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse. |
| **87** | **Spatule mélamine** de longueur 250 mm |  |  |
| **88** | **Spatule mélamine** de longueur 350 mm |  |  |
| **89** | **Spatule mélamine** de longueur 500 mm |  |  |
| **90** | **Spatule en Hêtre** de longueur 250 mm |  |  |
| **91** | **Spatule en Hêtre** de longueur 350 mm |  |  |
| **92** | **Spatule en Hêtre** longueur 500 mm |  |  |
| **93** | **Aiguille à brider** inox 20 cm |  |  |
| **94** | **Tamis à pistolet** |  |  |
| **95** | **Rouleau à pâtisserie** |  |  |
| **Ø 4 cm** |
| **96** | **Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm** |  |  |
| **97** | **Dénoyauteur à olive** |  |  |
| **98** | **Plaque en inox perforée 60cm x 40cm** |  |  |
| **99** | **Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32** |  |  |
| **100** | **Zesteur** |  |  |
| **101** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1** |  |  |
| **102** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm** |  |  |
| **103** | **Plateau ovale de service antidérapant** |  |  |
| **104** | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** |  |  |
| **105** | **Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %** |  |  |
| **106** | **Racle tout nylon 120X95 mm** |  |  |
| **107** | **Racloir à billot** |  |  |
| **108** | **Ramequin en porcelaine** |  |  |
| **Diamètre : 80 mm minimum** |
| **109** | **Râpe à muscade** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **110** | **Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %** |  |  |
| **111** | **Rouleau pic-vite en polyamide** |  |  |
| **112** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox** |  |  |
| **113** | **Saladier granité** |  |  |
| **114** | **Saupoudreuse à sucre** |  |  |
| **115** | **Scie à viande** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **longueur 180mm minimum** |
| **116** | **SET DE TABLE en plastique lessivable** |  |  |
| **117** | **Silpat tapis 600x400 mm , adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c°** |  |  |
| **118** | **Spatule flexible de 180 mm** |  |  |
| **119** | **Spatule flexible inox de 230 mm** |  |  |
| **120** | **Spatule flexible inox de 300 mm** |  |  |
| **121** | **Spatule inox,** |  |  |
| **large coudée,** |
| **manche polypropylène noir surmoulé** |
| **Dimensions : 150x80 mm ± 10 %** |
| **122** | **Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox** |  |  |
| **123** | **Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox** |  |  |
| **124** | **Cartouche à siphon froid** |  |  |
| **125** | **Tamis inox** |  |  |
| **Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %** |
| **126** | **Tamis tout inox** |  |  |
| **Ø de 350 ± 10 %** |
| **N° de maille : 20** |
| **127** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm** |  |  |
| **128** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm** |  |  |
| **129** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm** |  |  |
| **130** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm** |  |  |
| **131** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100** |  |  |
| **132** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm** |  |  |
| **133** | **TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE** |  |  |
| **134** | **TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE** |  |  |
| **135** | **Théière inox** |  |  |
| **capacité : 1 litre minimum** |
| **136** | **Vase en verre de table hauteur 140mm** |  |  |
| **137** | **Vase en verre de type académie hauteur 250mm** |  |  |
| **138** | **VERRE A BALLON 25CL** |  |  |
| **139** | **Verre à thé décor type Maroc** |  |  |
| **Capacité : 15 cl minimum** |
| **140** | **Verre gigogne 22 cl** |  |  |
| **141** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %** |  |  |
| **142** | **Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **143** | **Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum** |  |  |
| **Réf :** |
| **Qualité inox 18/10** |
| **144** | **Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **145** | **Beurrier** |  |  |
| **146** | **Bouilloire en inox ELECTRIQUE** |  |  |
| **capacité : 4 l minimum** |
| **147** | **Cendrier** |  |  |
| **148** | **Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum** |  |  |
| **149** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum** |  |  |
| **150** | **Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30** |  |  |
| **151** | **Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum** |  |  |
| **152** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** |  |  |
| **153** | **Coupelle à sucre** |  |  |
| **154** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **155** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **156** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **157** | **Cuillère à café** |  |  |
| **En inox 18/10** |
| **158** | **Cuillère à Moka** |  |  |
| **En inox 18/10** |
| **159** | **Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |
| **160** | **Ecailleur à poisson** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **161** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **162** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1** |  |  |
| **163** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½** |  |  |
| **164** | **Fusil mèche ronde** |  |  |
| **En acier inoxydable** |
| **Longueur Mèche de 30 cm minimum** |
| **Manche noir - mèche ronde** |
| **165** | **Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm** |  |  |
| **166** | **Huilier vinaigrier** |  |  |
| **167** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **168** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **169** | **Mandoline** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **170** | **Moulin à légumes** |  |  |
| **Fournis avec 3 grilles** |
| **En acier inoxydable 18/10** |
| **171** | **Moutardier** |  |  |
| **172** | **Noyaux de cuisson** |  |  |
| **En aluminium pur A5** |
| **En kg.** |
| **173** | **Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %** |  |  |
| **174** | **Pinceau plat** |  |  |
| **175** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %** |  |  |
| **176** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %** |  |  |
| **177** | **Plateau de service à anse rectangulaire** |  |  |
| **178** | **Plateau polypropylène NSF** |  |  |
| **Dimensions : 260x360 mm minimum** |
| **179** | **Plateau rond de service antidérapant** |  |  |
| **Diamètre : 400 minimum** |
| **180** | **Protège menu** |  |  |
| **181** | **Racle tout nylon** |  |  |
| **182** | **Ramasse couverts plastique** |  |  |
| **183** | **Ramasse miette** |  |  |
| **184** | **Saucières** |  |  |
| **En inox** |
| **Capacité 15 cl minimum** |
| **185** | **Seau plastique** |  |  |
| **matière PP Avec couvercle** |
| **qualité alimentaire, forme cylindrique** |
| **coloris : Blanc pour corps et couvercles** |
| **Avec anse - Capacités 10 L minimum** |
| **186** | **Serviette de cuisine :** |  |  |
| **- couleur blanche** |
| **- Dim : 500 x 500 mm** |
| **187** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **188** | **Sucrier doseur de sucre** |  |  |
| **189** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **190** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %** |  |  |
| **191** | **Verre trempé** |  |  |
| **Capacité : 20 cl minimum** |
| **192** | **SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28** |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |
| **193** | **SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32** |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |
| **194** | **POELE INOX 36** |  |  |
| **195** | **SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26** |  |  |
| **196** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30** |  |  |
| **197** | **POELE OVALE A POISSON diam 36** |  |  |
| **198** | **SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22** |  |  |
| **199** | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60** |  |  |
| **200** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM** |  |  |
| **201** | **SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35** |  |  |
| **202** | **SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36** |  |  |
| **203** | **FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE** |  |  |
| **204** | **Moule à cake évasé 24 cm** |  |  |
| **205** | **Cadre extensible à génoise** |  |  |
| **Dimension 24 cm** |
| **206** | **Ciseau de cuisine en acier inoxydable** |  |  |
| **207** | **Maryse 25cm, 35cm, 40cm** |  |  |
| **208** | **Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø** |  |  |
| **209** | **Fouet à fil rigide spéciale crème ferme** |  |  |
| **40cm x16cm Ø** |
| **210** | **Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø** |  |  |
| **211** | **Assiette gastro 26 cm Ø** |  |  |
| **212** | **Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl** |  |  |
| **213** | **Cafetière isothermique conique en inox 1L** |  |  |
| **214** | **Cafetière isothermique conique en inox ½ L** |  |  |
| **215** | **Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)** |  |  |
| **216** | **Théier argenté en inox 6 pax** |  |  |
| **217** | **Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré)** |  |  |
| **10 cl (10cm x 6.5cm Ø)** |
| **218** | **PLANCHE À DÉCOUPER BOIS** |  |  |
| Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse. |
| **219** | **Coupe pain** |  |  |
| **220** | **Coquiller à beur** |  |  |
| **221** | **Coupe à dessert forme basse 23 cl** |  |  |
| **13.5 cm Ø /H 10 cm** |
| **222** | **Dessous de carafe en inox** |  |  |
| **223** | **Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3** |  |  |
|
| **224** | **Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes** |  |  |
| **225** | **Réchaud électrique** |  |  |
| **Caractéristique technique :** |
| **Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre.** |
| **- cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400** |
| **226** | **Poêle ovale en cuivre étamé** |  |  |
| Dimension : 300 x 200 x 40 |
| **227** | **Rince doigts en inox 10.8 cm** Ø **x 4.2 cm** |  |  |
| **228** | **Rondeau avec couvercle** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) |
| 320 mm x 105 mm |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| **Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets.** |
| **229** | **Rondeau avec couvercle** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) |
| 400 mm x 130 mm |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| **Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets.** |
| **230** | **Rondeau avec couvercle** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) |
| 450 mm x 150 mm |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| **Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets.** |
| **231** | **Couscoussier avec couvercle** |  |  |
| **Capacité 17.5 L** |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |
| **232** | **Couscoussier avec couvercle** |  |  |
| **Capacité 50 L** |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |
| **233** | **PASSOIRE CONIQUE INOX** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) mm |
| 320 x 140 |
| Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm. |
| **234** | **PASSOIRE CONIQUE INOX** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) mm |
| 400 x 140 |
| Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm. |
| **235** | **Chafing Dish** |  |  |
| Chafing Dish électrique GN 1/1 |
| • Acier inoxydable |
| • Récipient pour l'eau en matière synthétique noire |
| • Bac GN 1/1, 100 mm profond |
| • Thermostat 1-8 |
| • Puissance : 2,2 kW / 230 V |
| • L 630 x P 360 x H 290 mm |
| • Crochets pour couvercle inclus |
| **236** | **Chafing Dish rond électrique** |  |  |
| • Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C |
| • Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C |
| • Volume : 6L |
| • Finition : inox Aisi 202 |
| **237** | **Plateau miroir empilable pour présentation buffet** |  |  |
|  |
| Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1 |
| Bordure lisse |
| Longueur : 53 cm |
| Largeur : 32.5 cm |
| Hauteur : 1.5 cm |
|  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire** | **Prix Total** |
|
|
| 1 | Araignée acier inoxydable | **U** | 10 |  |  |
| 2 | ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum | **U** | 400 |  |  |
| 3 | ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM | **U** | 400 |  |  |
| 4 | Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum | **U** | 100 |  |  |
| 5 | Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum | **U** | 100 |  |  |
| 6 | Boîte à épices | **U** | 6 |  |  |
| 7 | Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 % | **U** | 400 |  |  |
| 8 | Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur | **U** | 2 |  |  |
| 9 | Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum | **U** | 2 |  |  |
| 10 | Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum | **U** | 2 |  |  |
| 11 | Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % | **U** | 30 |  |  |
| 12 | Canneleurs inox, droitier | **U** | 10 |  |  |
| 13 | Canneleurs inox, gaucher | **U** | 10 |  |  |
| 14 | Carafe à eau base carrée | **U** | 100 |  |  |
| Capacité : 1 litre |
| 15 | Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | 10 |  |  |
| 16 | Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | 50 |  |  |
| 17 | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum | **U** | 10 |  |  |
| 18 | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum | **U** | 50 |  |  |
| 19 | Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine | **U** | 1 |  |  |
| 20 | Ciseaux à poisson | **U** | 6 |  |  |
| En acier inoxydable |
| 21 | Corne plastique fort 150X100 mm minimum | **U** | 10 |  |  |
| 22 | Coupe œufs en rondelles minimum | **U** | 4 |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |
| 23 | Coupe tout | **U** | 4 |  |  |
| 24 | Couteau à désosser | **U** | 6 |  |  |
| 25 | COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet) | **U** | 400 |  |  |
| 26 | Couteau à génoise | **U** | 3 |  |  |
| 27 | Couteau à poisson | **U** | 4 |  |  |
| 28 | Couteau batte | **U** | 4 |  |  |
| En acier inoxydable - Manche en POM |
| 29 | Couteau de cuisine | **U** | 20 |  |  |
| 30 | Couteau de table monobloc (Classique) | **U** | 400 |  |  |
| 31 | Couteau d'office | **U** | 40 |  |  |
| 32 | Cuillères de table | **U** | 400 |  |  |
| 33 | Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox | **U** | 2 |  |  |
| 34 | Dérouleur ficelle sur table | **U** | 2 |  |  |
| 35 | Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum | **U** | 14 |  |  |
| 36 | Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm | **U** | 4 |  |  |
| minimum |
| 37 | Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 38 | Douille en polycarbonate 24 tailles | **U** | 4 |  |  |
| 39 | Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 40 | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3 | **U** | 20 |  |  |
|
| 41 | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9 | **U** | 4 |  |  |
| 42 | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 43 | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 44 | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 45 | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 46 | Emporte-pièce uni en nylon boite de 8 | **U** | 4 |  |  |
| 47 | Entonnoir | **U** | 2 |  |  |
| 48 | Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm | **U** | 10 |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |
| 49 | Fourchette 2 dents | **U** | 6 |  |  |
| 50 | FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet) | **U** | 400 |  |  |
| 51 | Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable | **U** | 12 |  |  |
| 52 | Fourchette chef 2 dents | **U** | 6 |  |  |
| 53 | Fourchette de table (Classique) | **U** | 400 |  |  |
| 54 | Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses | **U** | 20 |  |  |
| 55 | Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses | **U** | 20 |  |  |
| 56 | Mesure litre | **U** | 4 |  |  |
| 57 | Moulin à poivre | **U** | 14 |  |  |
| 58 | Moulin à sel | **U** | 14 |  |  |
| 59 | Ouvre boîte | **U** | 8 |  |  |
| 60 | Panière à pain en inox rond et carré | **U** | 30 |  |  |
| 61 | Panière à pain en roseau rond et carré | **U** | 30 |  |  |
| 62 | Passoire conique chinois | **U** | 10 |  |  |
| 63 | Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres | **U** | 4 |  |  |
| 64 | Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance | **U** | 4 |  |  |
| de 65 centilitres |
| 65 | Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, | **U** | 2 |  |  |
| longueur 1200 mm ± 10 % |
| 66 | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | **U** | 40 |  |  |
| 67 | Planche à découper | **U** | 10 |  |  |
| 68 | Planche à découper | **U** | 10 |  |  |
| en polyéthylène 500 haute densité |
| jaune - Dimensions : 600 x 400 mm |
| 69 | Planche à découper | **U** | 10 |  |  |
| en polyéthylène 500 haute densité |
| rouge - Dimensions : 600 x 400 mm |
| 70 | Planche à découper | **U** | 10 |  |  |
| en polyéthylène 500 haute densité |
| BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm |
| 71 | Planche à découper | **U** | 24 |  |  |
| en polyéthylène 500 haute densité |
| VERT - Dimensions : 600 x 400 mm |
| 72 | RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER | **U** | 8 |  |  |
| 73 | RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE | **U** | 4 |  |  |
| 74 | Coupe pate | **U** | 6 |  |  |
| 75 | Triangle | **U** | 6 |  |  |
| 76 | Spatule coudée | **U** | 4 |  |  |
| 77 | Couteau pain 20cm | **U** | 2 |  |  |
| 78 | Pince à glace en inox 3.9cm | **U** | 6 |  |  |
| 79 | Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 H 100avec couvercle | **U** | 20 |  |  |
| 80 | Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 H 100 avec couvercle | **U** | 20 |  |  |
| 81 | Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 H 100 avec couvercle | **U** | 10 |  |  |
| 82 | Bac gastronomique en polycarbonate GN ½ H 100 4L avec couvercle | **U** | 10 |  |  |
| 83 | Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 H 65 2.4L avec couvercle | **U** | 10 |  |  |
| 84 | Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65 | **U** | 10 |  |  |
| 85 | Armoire de décontamination | **U** | 1 |  |  |
| 86 | PLANCHE À DÉCOUPER BOIS | **U** | 4 |  |  |
| 87 | Spatule mélamine de longueur 250 mm | **U** | 10 |  |  |
| 88 | Spatule mélamine de longueur 350 mm | **U** | 10 |  |  |
| 89 | Spatule mélamine de longueur 500 mm | **U** | 10 |  |  |
| 90 | Spatule en Hêtre de longueur 250 mm | **U** | 10 |  |  |
| 91 | Spatule en Hêtre de longueur 350 mm | **U** | 10 |  |  |
| 92 | Spatule en Hêtre longueur 500 mm | **U** | 10 |  |  |
| 93 | Aiguille à brider inox 20 cm | **U** | 40 |  |  |
| 94 | Tamis à pistolet | **U** | 2 |  |  |
| 95 | Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm | **U** | 10 |  |  |
| 96 | Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm | **U** | 10 |  |  |
| 97 | Dénoyauteur à olive | **U** | 6 |  |  |
| 98 | Plaque en alumium perforée 60cm x 40cm | **U** | 10 |  |  |
| 99 | Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32 | **U** | 2 |  |  |
| 100 | Zesteur | **U** | 6 |  |  |
| 101 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1 | **U** | 20 |  |  |
| 102 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm | **U** | 20 |  |  |
| 103 | Plateau ovale de service antidérapant | **U** | 30 |  |  |
| 104 | Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | **U** | 10 |  |  |
| 105 | Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 % | **U** | 10 |  |  |
| 106 | Racle tout nylon 120X95 mm | **U** | 5 |  |  |
| 107 | Racloir à billot | **U** | 4 |  |  |
| 108 | Ramequin en porcelaine | **U** | 400 |  |  |
| Diamètre : 80 mm minimum |
| 109 | Râpe à muscade | **U** | 8 |  |  |
| En acier inoxydable |
| 110 | Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % | **U** | 4 |  |  |
| 111 | Rouleau pic-vite en polyamide | **U** | 2 |  |  |
| 112 | Roulette à pâte de 100 mm en inox | **U** | 2 |  |  |
| 113 | Saladier granité | **U** | 60 |  |  |
| 114 | Saupoudreuse à sucre | **U** | 4 |  |  |
| 115 | Scie à viande | **U** | 2 |  |  |
| 116 | SET DE TABLE en plastique lessivable | **U** | 400 |  |  |
| 117 | Silpat tapis 600x400 mm , adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° | **U** | 10 |  |  |
| 118 | Spatule flexible de 180 mm | **U** | 10 |  |  |
| 119 | Spatule flexible inox de 230 mm | **U** | 5 |  |  |
| 120 | Spatule flexible inox de 300 mm | **U** | 5 |  |  |
| 121 | Spatule inox, | **U** | 5 |  |  |
| 122 | Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox | **U** | 5 |  |  |
| 123 | Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox | **U** | 5 |  |  |
| 124 | Cartouche à siphon froid | **U** | 100 |  |  |
| 125 | Tamis inox | **U** | 2 |  |  |
| Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 % |
| 126 | Tamis tout inox | **U** | 2 |  |  |
| Ø de 350 ± 10 % |
| N° de maille : 20 |
| 127 | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm | **U** | 2 |  |  |
| 128 | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm | **U** | 2 |  |  |
| 129 | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm | **U** | 100 |  |  |
| 130 | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm | **U** | 100 |  |  |
| 131 | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 | **U** | 100 |  |  |
| 132 | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm | **U** | 100 |  |  |
| 133 | TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE | **U** | 200 |  |  |
| 134 | TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE | **U** | 200 |  |  |
| 135 | Théière inox capacité : 1 litre minimum | **U** | 50 |  |  |
| 136 | Vase en verre de table hauteur 140mm | **U** | 50 |  |  |
| 137 | Vase en verre de type académie hauteur 250mm | **U** | 50 |  |  |
| 138 | VERRE A BALLON 25CL | **U** | 600 |  |  |
| 139 | Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum | **U** | 300 |  |  |
| 140 | Verre gigogne 22 cl | **U** | 600 |  |  |
| 141 | Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 % | **U** | 400 |  |  |
| 142 | Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum | **U** | 60 |  |  |
| Qualité inox 18/10 |
| 143 | Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum | **U** | 40 |  |  |
| Réf : |
| Qualité inox 18/10 |
| 144 | Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum | **U** | 40 |  |  |
| Qualité inox 18/10 |
| 145 | Beurrier | **U** | 150 |  |  |
| 146 | Bouilloire en inox | **U** | 4 |  |  |
| capacité : 4 l minimum |
| 147 | Cendrier | **U** | 100 |  |  |
| 148 | Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum | **U** | 200 |  |  |
| 149 | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum | **U** | 200 |  |  |
| 150 | Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30 | **U** | 2 |  |  |
| 151 | Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum | **U** | 50 |  |  |
| 152 | Coupelle porcelaine blanche de type éco | **U** | 50 |  |  |
| 153 | Coupelle à sucre | **U** | 50 |  |  |
| 154 | Couvercle gastronorme inox GN 1/1 | **U** | 20 |  |  |
| Qualité inox 18/10 |
| 155 | Couvercle gastronorme inox GN 1/2 | **U** | 20 |  |  |
| Qualité inox 18/10 |
| 156 | Couvercle gastronorme inox GN 1/3 | **U** | 20 |  |  |
| Qualité inox 18/10 |
| 157 | Cuillère à café | **U** | 200 |  |  |
| En inox 18/10 |
| 158 | Cuillère à Moka | **U** | 200 |  |  |
| En inox 18/10 |
| 159 | Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % | **U** | 30 |  |  |
| Qualité inox 18/10 |
| 160 | Ecailleur à poisson | **U** | 6 |  |  |
| En acier inoxydable |
| 161 | Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % | **U** | 10 |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |
| 162 | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 | **U** | 10 |  |  |
| 163 | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ | **U** | 10 |  |  |
| 164 | Fusil mèche ronde | **U** | 4 |  |  |
| 165 | Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm | **U** | 12 |  |  |
| 166 | Huilier vinaigrier | **U** | 100 |  |  |
| 167 | Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % | **U** | 10 |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |
| 168 | Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % | **U** | 10 |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |
| 169 | Mandoline | **U** | 4 |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |
| 170 | Moulin à légumes | **U** | 2 |  |  |
| 171 | Moutardier | **U** | 50 |  |  |
| 172 | Noyaux de cuisson | **U** | 4 |  |  |
| 173 | Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 % | **U** | 2 |  |  |
| 174 | Pinceau plat | **U** | 4 |  |  |
| 175 | Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 % | **U** | 20 |  |  |
| 176 | Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 % | **U** | 20 |  |  |
| 177 | Plateau de service à anse rectangulaire | **U** | 50 |  |  |
| 178 | Plateau polypropylène NSF | **U** | 20 |  |  |
| Dimensions : 260x360 mm minimum |
| 179 | Plateau rond de service antidérapant | **U** | 50 |  |  |
| Diamètre : 400 minimum |
| 180 | Protège menu | **U** | 100 |  |  |
| 181 | Racle tout nylon | **U** | 5 |  |  |
| 182 | Ramasse couverts plastique | **U** | 5 |  |  |
| 183 | Ramasse miette | **U** | 20 |  |  |
| 184 | Saucières | **U** | 50 |  |  |
| 185 | Seau plastique | **U** | 30 |  |  |
| 186 | Serviette de cuisine : | **U** | 400 |  |  |
| 187 | Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable | **U** | 400 |  |  |
| 188 | Sucrier doseur de sucre | **U** | 50 |  |  |
| 189 | Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable | **U** | 400 |  |  |
| 190 | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 % | **U** | 30 |  |  |
| 191 | Verre trempé | **U** | 400 |  |  |
| Capacité : 20 cl minimum |
| 192 | SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28 | **U** | 6 |  |  |
| 193 | SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32 | **U** | 6 |  |  |
| 194 | POELE INOX 36 | **U** | 5 |  |  |
| 195 | SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 | **U** | 4 |  |  |
| 196 | PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 | **U** | 20 |  |  |
| 197 | POELE OVALE A POISSON diam 36 | **U** | 12 |  |  |
| 198 | SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22 | **U** | 2 |  |  |
| 199 | SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 | **U** | 10 |  |  |
| 200 | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM | **U** | 8 |  |  |
| 201 | SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35 | **U** | 20 |  |  |
| 202 | SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36 | **U** | 15 |  |  |
| 203 | FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE | **U** | 12 |  |  |
| 204 | Moule à cake évasé 24 cm | **U** | 4 |  |  |
| 205 | Cadre extensible à génoise | **U** | 4 |  |  |
| Dimension 24 cm |
| 206 | Ciseau de cuisine en acier inoxydable | **U** | 10 |  |  |
| 207 | Maryse 25cm, 35cm, 40cm | **U** | 4 |  |  |
| 208 | Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø | **U** | 8 |  |  |
| 209 | Fouet à fil rigide spéciale crème ferme | **U** | 8 |  |  |
| 40cm x16cm Ø |
| 210 | Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø | **U** | 10 |  |  |
| 211 | Assiette gastro 26 cm Ø | **U** | 400 |  |  |
| 212 | Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl | **U** | 200 |  |  |
| 213 | Cafetière isothermique conique en inox 1L | **U** | 25 |  |  |
| 214 | Cafetière isothermique conique en inox ½ L | **U** | 25 |  |  |
| 215 | Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur) | **U** | 60 |  |  |
| 216 | Théier argenté en inox 6 pax | **U** | 50 |  |  |
| 217 | Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) | **U** | 400 |  |  |
| 10 cl (10cm x 6.5cm Ø) |
| 218 | PLANCHE À DÉCOUPER BOIS | **U** | 4 |  |  |
| Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse. |
| 219 | Coupe pain | **U** | 2 |  |  |
| 220 | Coquiller à beur | **U** | 4 |  |  |
| 221 | Coupe à dessert forme basse 23 cl | **U** | 150 |  |  |
| 13.5 cm Ø /H 10 cm |
| 222 | Dessous de carafe en inox | **U** | 60 |  |  |
| 223 | Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3 | **U** | 1 |  |  |
| 224 | Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes | **U** | 2 |  |  |
| 225 | Réchaud électrique INDUCTION | **U** | 2 |  |  |
| 226 | Poêle ovale en cuivre étamé | **U** | 12 |  |  |
| Dimension : 300 x 200 x 40 |
| 227 | Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm | **U** | 50 |  |  |
| 228 | Rondeau avec couvercle | **U** | 6 |  |  |
| 229 | Rondeau avec couvercle | **U** | 4 |  |  |
| 230 | Rondeau avec couvercle | **U** | 4 |  |  |
| 231 | Couscoussier avec couvercle | **U** | 4 |  |  |
| 232 | Couscoussier avec couvercle | **U** | 3 |  |  |
| 233 | PASSOIRE CONIQUE INOX | **U** | 6 |  |  |
| 234 | PASSOIRE CONIQUE INOX | **U** | 4 |  |  |
| 235 | Chafing Dish | **U** | 4 |  |  |
| Chafing Dish électrique GN 1/1 |
| 236 | Chafing Dish rond électrique | **U** | 4 |  |  |
| 237 | Plateau miroir empilable pour présentation buffet | **U** | 30 |  |  |
| MONTANT TOTAL EN HTVA | | | |  |  |
| TOTAL DE LA TVA (TAUX %) | | | |  |  |
| MONTANT TOTAL EN TTC | | | |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**