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

**Dossier d’Appel D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 96/ 2023**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :   * Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine * Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES * Lot 3 : Petits matériels de cuisine * Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service * Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie * Lot 6 : Petits Outillages de cuisine |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

• Lot … :

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

**B - Partie réservée au concurrent**

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 destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

Lot … :

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

2- que je 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 :**

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **1-1 FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Série 900 |  |  |
| Construction : |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz |  |  |
| • Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| Brûleurs : |  |  |
| • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum |  |  |
| • Veilleuse d’allumage protégée |  |  |
| • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur |  |  |
| • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) |  |  |
| • Grilles en FONTE |  |  |
| Four à gaz : |  |  |
| • Puissance : 6 Kw minimum |  |  |
| • Dimensions intérieures du four GN 2/1 |  |  |
| • Chambre de cuisson en acier inoxydable. |  |  |
| • Sol en fonte |  |  |
| • Porte en acier inoxydable de 40 mm d’épaisseur. |  |  |
| • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme |  |  |
| • Thermostat réglable de 120 à 180 °C |  |  |
| • Equipé d’une grille GN 2/1 |  |  |
| • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. |  |  |
| • Manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| •Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **2** | **1-2 MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Série 900 |  |  |
| capacité : 80 litres minimum |  |  |
| En acier inox AISI 304 |  |  |
| Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. |  |  |
| Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| Raccordement à la terre |  |  |
| Puissance : 15 KW minimum |  |  |
| Alimentation EC/EF y compris mini vannes d’isolement. |  |  |
| allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . |  |  |
| visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente |  |  |
| Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, |  |  |
| Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. |  |  |
| Fond penté vers orifice de vidange |  |  |
| Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d’épaisseur minimum |  |  |
| Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. |  |  |
| Manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **3** | **1-3 SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement (mise) à la terre |  |  |
| • Capacité utile : 60 Litres minimum |  |  |
| • Gaz Propane |  |  |
| • Puissance : 18 KW minimum |  |  |
| • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes |  |  |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |  |  |
| • Veilleuse de sécurité |  |  |
| • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve |  |  |
| • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d’acier inoxydable minimum |  |  |
| • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur minimum |  |  |
| • Bec verseur |  |  |
| • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l’ouverture en toutes positions |  |  |
| • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, |  |  |
| • Alimentation en EF avec robinet |  |  |
| • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. |  |  |
| • Manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, vanne d’isolement, boite étanche, Vanne d’isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions ….) |  |  |
| **4** | **1-4 FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Série 900 |  |  |
| Construction : |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs |  |  |
| Caractéristique des bacs : |  |  |
| • Capacité (15+15) L minimum |  |  |
| • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz |  |  |
| •Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| • Deux cuves à avec commandes séparées |  |  |
| • Cuve en V avec zone froide |  |  |
| • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention |  |  |
| • Température réglable jusqu’à 190°C max |  |  |
| • Dispositif de sécurité des flammes |  |  |
| • Thermostat de protection contre la surchauffe |  |  |
| • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention |  |  |
| • Robinet de vidange d’huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve |  |  |
| • Puissance : 28 KW minimum |  |  |
| • Placard avec 2 portes |  |  |
| • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. |  |  |
| •Deux cuves de recuperation d'huile du 15 L minimum |  |  |
| • un seau de vidange avec filtre. |  |  |
| • manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **5** | **1-5 BAIN MARIE AVEC COMMANDE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Puissance : 5.4 Kw minimum |  |  |
| • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. |  |  |
| • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l’extérieur toute la surface de cuve |  |  |
| • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 |  |  |
| • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer |  |  |
| • Robinet de chargement de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. |  |  |
| • Robinet d’évacuation à bille positionné à l’intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique |  |  |
| • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) |  |  |
| • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. |  |  |
| • manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, Vanne d’isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
|  |  |  |
| **6** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Construction en acier inox AISI 304. |  |  |
| Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum |  |  |
| Puissance : 3 KW minimum, réglable |  |  |
| Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières |  |  |
| Contrôle de la température par régulateur d'énergie. |  |  |
| Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles |  |  |
| 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés |  |  |
| Bac de récupération amovible en acier inoxydable |  |  |
| Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |  |  |
|  |  |  |
| Support murale en acier inoxydable. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique malle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur |  |  |
| Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins |  |  |
| Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| 2Portes ouvrantes à la française |  |  |
| Dimensions : 400x1800x850 |  |  |
| Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. |  |  |
| Avec Équipements des accessoires de gaz soit : |  |  |
| ·         Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d’arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l’entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. |  |  |
| Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d’arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d’urgence (coup de poing)–chemins de câble et cache– Essais d’étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement. |  |  |
|  |  |  |
| **8** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Description de la hotte |  |  |
| • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum |  |  |
| • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents |  |  |
| • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales |  |  |
| • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. |  |  |
| • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6. |  |  |
| • Système d’éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique |  |  |
| • Interrupteurd’éclairage étanche. |  |  |
| Description de Caisson d’extraction : |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| • Installation sur la terrasse ; |  |  |
| • Caisson d´extraction 400 ºC/1h |  |  |
| • Caissons doit être avec moteur hors flux d’air poly courroie. |  |  |
| • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. |  |  |
| • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. |  |  |
| • Fabrication en tôle galvanisée ; |  |  |
| • Isolation thermo-acoustique ; |  |  |
| • Ouvertures latérales interchangeables ; |  |  |
| • Protection par disjoncteur ; |  |  |
| • Commande à doubles vitesses ; |  |  |
| Accessoires nécessaires par hotte : |  |  |
| -Raccordement électrique de type CR1 à partir de l’attente laissée par le lot concerné. |  |  |
| - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires. |  |  |
|  |  |  |
| - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds |  |  |
| Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes. |  |  |
| Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. |  |  |
| Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art |  |  |
| Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l’implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. |  |  |
| Caisson d’extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l’entreprise). |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, visière, boite étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| Nbre de filtres 8 |  |  |
| Nbre éclairage : 4 |  |  |
| **9** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Longueur du tube de plongée : 500mm minimum |  |  |
| Vitesse variable électronique avec autorégulation |  |  |
| Puissance : 500 W minimum |  |  |
| Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée. |  |  |
| Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). |  |  |
| Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
| Total Watts : 0.60 kW minimum |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| CARACTERISTIQUES |  |  |
| 06 Niveaux GN 1/1 |  |  |
| Construction en acier inox. |  |  |
| • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED |  |  |
| • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis |  |  |
| • Porte double vitrage avec isolation thermique |  |  |
| • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. |  |  |
| •Commandes Digitale |  |  |
| •Système d’évacuation rapide de l’humidité |  |  |
| •Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). |  |  |
| •Éclairage de la chambre de cuisson. |  |  |
| •Refroidissement rapide à porte ouverte |  |  |
| •Puissance électrique 9 KW minimum |  |  |
| •Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. |  |  |
| •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz |  |  |
| MODES DE CUISSON |  |  |
| • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. |  |  |
| • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. |  |  |
| • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). |  |  |
| ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |  |  |
| •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. |  |  |
| •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. |  |  |
| •Relais thermique de sécurité du moteur. |  |  |
| •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes |  |  |
| ACCESSOIRES STANDARDS: |  |  |
| •Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1 |  |  |
| • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (avec fiche technique du produit à proposer) . |  |  |
| •Sonde de température centrale à capteur unique |  |  |
| •Port USB pour télécharger les données HACCP |  |  |
| •système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) |  |  |
| •Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur) |  |  |
| Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé |  |  |
| Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l’activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs. |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** | **Montant TTC** |
|  |  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |  |  |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **2** | **MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **3** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **6** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **7** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **8** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **9** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **10** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Température de -18°C à -22° C |  |  |
| Capacité : 700L. Norme HACCP |  |  |
| Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) |  |  |
| Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). |  |  |
| Thermomètre digitale en façade |  |  |
| Porte Avec serrure. |  |  |
| 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression |  |  |
| Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique |  |  |
| Portes à charnières avec retour automatique |  |  |
| Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° |  |  |
| Les charnières de portes réversibles |  |  |
| Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement |  |  |
| Bouton lumineux de démarrage-Arrêt |  |  |
| « Ventilation Gill » sur le panneau avant |  |  |
| Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien |  |  |
| Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré |  |  |
| L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie |  |  |
| Le dégivrage à gaz chaud gaz |  |  |
| Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique |  |  |
| Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg |  |  |
| Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes |  |  |
| Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles |  |  |
| 22 positions au niveau de la grille |  |  |
| Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 |  |  |
| Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète |  |  |
| Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer) Puissance absorbé : 480 w minimum |  |  |
| Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Température de -2°C à +8° C |  |  |
| Capacité : 700L. Norme HACCP |  |  |
| Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) |  |  |
| Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). |  |  |
| Thermomètre digitale en façade |  |  |
| Porte Avec serrure. |  |  |
| 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression |  |  |
| Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique |  |  |
| Portes à charnières avec retour automatique |  |  |
| Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° |  |  |
| Les charnières de portes réversibles |  |  |
| Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement |  |  |
| Bouton lumineux de démarrage-Arrêt |  |  |
| « Ventilation Gill » sur le panneau avant |  |  |
| Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien |  |  |
| Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré |  |  |
| L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie |  |  |
| Evaporation automatique de l’eau de dégivrage |  |  |
| Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique |  |  |
| Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg |  |  |
| Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes |  |  |
| Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles |  |  |
| 22 positions au niveau de la grille |  |  |
| Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 |  |  |
| Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète |  |  |
| Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer) |  |  |
| Température de fonctionnement de -2°C à +8°C |  |  |
| Puissance absorbée : 210W minimum |  |  |
| Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Température de -2°C à +8° C |  |  |
| Capacité : 1400L. Norme HACCP |  |  |
| Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1) |  |  |
| Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) |  |  |
| Porte avec serrure. |  |  |
| Thermomètre digitale en façade |  |  |
| 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité |  |  |
| Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique |  |  |
| Portes à charnières avec retour automatique |  |  |
| Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° |  |  |
| Les charnières de portes réversibles |  |  |
| Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement |  |  |
| Bouton lumineux de démarrage-Arrêt |  |  |
| « Ventilation Gill » sur le panneau avant |  |  |
| Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l’entretien |  |  |
| Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré |  |  |
| L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie |  |  |
| Evaporation automatique de l’eau de dégivrage |  |  |
| Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique |  |  |
| Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg |  |  |
| Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes |  |  |
| Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles |  |  |
| 22 positions au niveau de la grille |  |  |
| Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 |  |  |
| Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète |  |  |
| Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer) |  |  |
| Température de fonctionnement de -2°C à +8°C |  |  |
| Puissance absorbée : 210W minimum |  |  |
| Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Chambre modulaire à clé. |  |  |
| Dimensions interieur ± 10 % : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m |  |  |
| Cloisons isothermes toute hauteur |  |  |
| Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 |  |  |
| Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x800x100mm |  |  |
| Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche |  |  |
| Isolation en mousse de polyuréthane haute densité |  |  |
| Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. |  |  |
| La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. |  |  |
| Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. |  |  |
| Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. |  |  |
| Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente laissée par le prestataire du lot électricité. |  |  |
| Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. |  |  |
| Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. |  |  |
| Sol avec couverture inox antidérapante |  |  |
| Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur |  |  |
| Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant |  |  |
| Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide |  |  |
| Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température |  |  |
| Dégivrage automatique |  |  |
| Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage |  |  |
| Réseau PVC minimum |  |  |
| Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum |  |  |
| Alimentation Mono 220 V - 50 Hz |  |  |
| Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| - Conditions de base : |  |  |
| Température extérieure maximale : 36°C + 40°C |  |  |
| La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C |  |  |
| L'humidité relative : 95% |  |  |
| Température des denrées : + 24 °C |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, boite électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Chambre modulaire à clé. |  |  |
| Dimensions interieur ± 10 % : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m |  |  |
| Cloisons isothermes toute hauteur |  |  |
| Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 |  |  |
| Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x80x100 mm |  |  |
| Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche |  |  |
| Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) |  |  |
| Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. |  |  |
| La chambre froide doit être munie d’un dispositif d’avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l’intérieur de cette chambre de donner l’alarme à l’extérieur. |  |  |
| Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. |  |  |
| Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d’une épaisseur de 13mm minimum. |  |  |
| Câble électrique d’alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l’attente laissée par le prestataire du lot électricité. |  |  |
| Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l’évaporateur de la chambre froide. |  |  |
| Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l’offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. |  |  |
| Sol avec couverture inox antidérapante |  |  |
| Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur |  |  |
| Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant |  |  |
| Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide |  |  |
| Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température |  |  |
| Dégivrage automatique |  |  |
| Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage |  |  |
| Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum |  |  |
| Alimentation Mono 220 V - 50 Hz |  |  |
| Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| - Conditions de base : |  |  |
| Température extérieure maximale : 36°C + 40°C |  |  |
| La température intérieure à maintenir -18/ -22°C |  |  |
| L'humidité relative : 95% |  |  |
| Température des denrées : + 24 °C |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, boite électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** | **Montant TTC** |
|  |  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |  |  |
| **1** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **2** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **3** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **5** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 3 : Petits matériels de cuisine**

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. |  |  |
| équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. |  |  |
| puissance restituée 900 W minimum |  |  |
| Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) |  |  |
| Avec Éclairage intérieur |  |  |
| Nombre de Magnétron : 1 |  |  |
| Livré avec Assiette de cuisson. |  |  |
| Capacité 20 l minimum. |  |  |
| Programmateur mécanique |  |  |
| Tous les accessoire nécessaires pour le bon fonctionnement de l’apariel. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard ( fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **POUBELLE ROULANTE 120 litres** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| À couvercle |  |  |
| La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage |  |  |
| Avec bac en plastique 120 litres |  |  |
| Avec roulettes |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes |  |  |
| En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. |  |  |
| Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. |  |  |
| Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **3** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| De capacités minimales 1100 litres |  |  |
| La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage |  |  |
| Avec roulettes |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes |  |  |
| En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. |  |  |
| Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. |  |  |
| Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **4** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Portée : 300 Kg minimum |  |  |
| Précision : inférieure à 100g |  |  |
| Ecran LCD rétroéclairé |  |  |
| Capteur en aluminium |  |  |
| Protection IP65 u (protection contre l’intrusion de poussière et d’eau). |  |  |
| Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox |  |  |
| Température de fonctionnement jusqu’au 40°C minimum |  |  |
| Autonomie de 65 heures minimum |  |  |
| Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **TRANCHEUR** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire |  |  |
| Lame en acier inox AISI 304 VG |  |  |
| Transmission par courroie |  |  |
| Alimentation 220 V - 50 Hz |  |  |
| Diamètre de la lame 250 mm, |  |  |
| Affûteur incorporé. |  |  |
| Couteau de fabrication en acier chromé dur |  |  |
| Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement |  |  |
| Réglage d'épaisseur, |  |  |
| Transmission par courroie |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| démonte lame  et aiguiseur |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **BLENDER ELECTRIQUE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Bol gradué : 1,25 L |  |  |
| 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. |  |  |
| Couteaux résistants en acier inoxydable. |  |  |
| Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. |  |  |
| Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage |  |  |
| Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **PRESSE AGRUME CUVE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. |  |  |
| Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. |  |  |
| Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. |  |  |
| Grille filtre à pépins amovible. |  |  |
| Vitesse : 1500 Tr/MN minimum |  |  |
| Puissance : 130 Watts minimum |  |  |
| Dimensions : 230x300x350mm +/-10% |  |  |
| Capacité 30l/h minimum. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **8** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Fabrication entièrement en inox |  |  |
| Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d’eau à basse pression) |  |  |
| Capacité tubercules 20 kgs +/-10% |  |  |
| Production horaire : 300 - kg/heure +/-10% |  |  |
| Minuterie avec décompte numérique. |  |  |
| Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. |  |  |
| Livré avec plateau et cylindre abrasifs,panier d’essorage |  |  |
| Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. |  |  |
| Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. |  |  |
| Alimentation électrique 380 V ou 220 V |  |  |
| Puissance 500 W minimum |  |  |
| Plateau émerisé pour pommes de terre |  |  |
| Accessoires de manipulation. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien. |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **9** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| CUTTER |  |  |
| Cuve en inox |  |  |
| Capacité : 5,5 litres minimum |  |  |
| Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum |  |  |
| Dispositif IP24 sur toute la machine |  |  |
| Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. |  |  |
| Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l’eau |  |  |
| Production/heure: 100 Kg - 450 Kg |  |  |
| Puissance totale: 1500 W minimum |  |  |
| cuve en acier inoxydable |  |  |
| Alimentation : 220 V - 50 Hz |  |  |
| Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur |  |  |
| COUPE LEGUME TOUT INOX : |  |  |
| Fonctionnement silencieux |  |  |
| Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : |  |  |
| 1 éminceur 3 mm |  |  |
| 1 trancheur 8 mm |  |  |
| 1 bâtonnet 4\*4 |  |  |
| 1 râpe 3 mm |  |  |
| 1 cube 10 mm |  |  |
| Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| 05 Litres minimum |  |  |
| Cuve inox |  |  |
| Crochet |  |  |
| Fouet |  |  |
| Puissance : 250 w minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V + T - 50 Hz |  |  |
| Avec variateur de vitesse |  |  |
| Avec grille protection de cuve |  |  |
| Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : |  |  |
| -Fouet, |  |  |
| -Batteur plat |  |  |
| -Crochet |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **BALANCE ELECTRONIQUE A précision** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Portée de 10 KG |  |  |
| Précision à 2 grammes |  |  |
| Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Fabrication (bac, couvercle et panier) |  |  |
| Essoreuse à salade de qualité professionnelle Dynamic : robustesse et durabilité |  |  |
| Conçue pour une utilisation intensive journalière |  |  |
| Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 3 : Petits matériels de cuisine**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **ISTA Khouribga** | **ISTHT Béni Mellal** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** |
|  |  |  |  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |  |
| **1** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **2** | **POUBELLE 120 LITRES** | **U** | **3** | **3** | **6** |  |  |  |
| **3** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **4** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **5** | **TRANCHEUR** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **6** | **BLENDER ELECTRIQUE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **7** | **PRESSE AGRUME CUVE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **8** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **9** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 05 DISQUES** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **10** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **11** | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **12** | **ESSOREUSE A SALADE 10 L ± 10 %** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | | |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | | | |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | | |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm |  |  |
| • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) |  |  |
| entièrement en acier inoxydable AISI 304.Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum |  |  |
| •    Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis |  |  |
| ·        Plinthe en inox Colonnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement |  |  |
| ·         Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm |  |  |
| ·         Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum |  |  |
| ·         Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox |  |  |
| ·         Compartiment technique intégré pour branchement électrique |  |  |
| ·         Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe |  |  |
| •   Rampe à plateau en acier inox à trois tubes |  |  |
| ·    La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade |  |  |
| ·    Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. |  |  |
| •   Eclairage du meuble par lampes incorporé |  |  |
| ·      Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum |  |  |
| • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 |  |  |
| • Chauffage par résistances blindées. |  |  |
| • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. |  |  |
| • Remplissage d’eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. |  |  |
| ·      Vidange d’eau par trop-plein amovible |  |  |
| •   Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz |  |  |
| •   Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement |  |  |
| • Livré avec 4 bacs GN 1/1 |  |  |
| • manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dimensions : 1500X700X1800mm |  |  |
| • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) |  |  |
| •   entièrement en acier inoxydable AISI 304.Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum |  |  |
| •    Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis |  |  |
| ·         Plinthe en inox Colonnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement |  |  |
| ·         Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm |  |  |
| ·         Alimentation : Mono 230 V+T |  |  |
| ·         Puissance totale : 0,6Kw |  |  |
| ·         Dégivrage automatique |  |  |
| ·         Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm |  |  |
| ·      Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix |  |  |
| ·      Eclairage intégrée en série |  |  |
| ·      Rampe à plateau en acier inox à trois tubes |  |  |
| ·      La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade |  |  |
|  |  |  |
| VITRINES |  |  |
| ·      Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine |  |  |
| ·      Réglage de la température par thermostat digital |  |  |
| ·      Température : +4°/+10°C |  |  |
| ·      Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé |  |  |
| ·      Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service |  |  |
|  |  |  |
| Cuve : |  |  |
| ·      Température : +4°/+10°C |  |  |
| ·      Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm |  |  |
| ·      Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC |  |  |
| ·       Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage |  |  |
| Ouvrage payé à L’unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| •3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire |  |  |
| • Lumière intérieure, basse consommation |  |  |
| PLAQUE FROIDE |  |  |
| •Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre |  |  |
| •Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 |  |  |
| RESERVE FROIDE |  |  |
| •Réserve inférieure réfrigérée |  |  |
| •Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C |  |  |
| •isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 |  |  |
| • Réfrigération ventilée |  |  |
| Livré avec glissières extractibles |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Construction entièrement en Inox AISI 304 |  |  |
| Porte-assiette à niveau constant |  |  |
| Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz |  |  |
| Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) |  |  |
| Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum |  |  |
| Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 |  |  |
| Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur |  |  |
| Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm |  |  |
| Couverture de protection |  |  |
| Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum |  |  |
| Construction entièrement en acier inoxydable AINSI 304 |  |  |
| Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable |  |  |
| Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité. |  |  |
| Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain |  |  |
| **5** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Qualité : HDPE |  |  |
| Dimensions : 600X400X200 |  |  |
| Couleur blanche |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Qualité : HDPE |  |  |
| Dimensions : 600X400X300 |  |  |
| Couleur blanche |  |  |
| **7** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Qualité : HDPE |  |  |
| Dimensions : 600X400X200 |  |  |
| Couleur grise |  |  |
| **8** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Qualité : HDPE |  |  |
| Dimensions : 600X400X300 |  |  |
| Couleur grise |  |  |
| **9** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| •        Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum |  |  |
| •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli |  |  |
| •        4 roulettes dont 2 avec freins |  |  |
| ·      Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. |  |  |
| ·      Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable |  |  |
| ·      AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. |  |  |
| En dessous : |  |  |
| •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 |  |  |
| •        une étagère basse |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. |  |  |
| **10** | **TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •      Tout inox AISI 304 |  |  |
| •      épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| ·      Prévoir Robinet mélangeur et siphon. |  |  |
| ·      Prévoir des mini-vannes d’isolement. |  |  |
| •      Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm |  |  |
| •      Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d’épaisseur minimum et collé |  |  |
| •      Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable |  |  |
| •      Avec passage de robinetterie (EC/EF) |  |  |
| ·        Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. |  |  |
| En dessous : |  |  |
| •      une étagère basse |  |  |
| **11** | **CHARIOT DE SERVICE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •        En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum |  |  |
| •        3 niveaux 900x600x900 mm |  |  |
| •        4 roues pivotantes dont deux avec frein |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. |  |  |
| **12** | **ECHELLE DE DEBARASSAGE :** |  |  |
| ·      En inox 18/10 |  |  |
| ·      12 niveaux de glissisères au pas de 100 mm minimum |  |  |
| ·      4 roulettes pivotantes dont 02 à frein |  |  |
| ·      Buttoirs d’angle en cauotchouc |  |  |
| ·      02 parois latérales habillées en mélamine |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. |  |  |
| **13** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **14** | **DIABLE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •        à haut dossier |  |  |
| •        force 250 Kg |  |  |
| •        Roues à bandage caoutchouc |  |  |
| •        Hauteur 1300 mm (+/-10%) |  |  |
| •        Largeur des bavettes 300 mm |  |  |
| •       Peinture époxy |  |  |
| **15** | **CHARIOT DE DISTRIBUTION :** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 |  |  |
| Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. |  |  |
| Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm |  |  |
| Construction en acier inoxydable |  |  |
| Niveau supérieur pour bacs **3 x GN 1/1** |  |  |
| Étagères inférieures en acier inoxydable |  |  |
| 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins |  |  |
| Anti-choc en caoutchouc gris |  |  |
| Charge maximale : 80 kg |  |  |
| Livré avec **3 x GN 1/1** |  |  |
| - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **16** | **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 |  |  |
| • 2 Etagères réglables en hauteur |  |  |
| •        Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . |  |  |
| •  livré avec serrure avec clés. |  |  |
| **17** | **Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •        en acier inox 304 |  |  |
| •        Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % |  |  |
| **18** | **Etagère mobile en PVC 05 Niveaux** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum |  |  |
| 04 Roues nylon |  |  |
| Chope Inox avec blocage sur 02 Roues |  |  |
| **19** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| ·      Tout en Inox |  |  |
| • Entrée 325 mm butées avant arrière |  |  |
| • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. |  |  |
| **20** | **ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| • Tout en Inox |  |  |
| • Entrée 325 mm butées avant arrière |  |  |
| 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs |  |  |
| Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. |  |  |
| **21** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Sur pied inox AISI 304, |  |  |
| Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, |  |  |
| Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm |  |  |
| Conforme au d’Hygiène et securité alimentaire. |  |  |
| **22** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| **23** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| •        Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm |  |  |
| •        2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm |  |  |
| • Mini-vannes d’isolement et siphon. |  |  |
| •        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 |  |  |
| **24** | **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 |  |  |
| • Mini-vannes d’isolement et siphon. |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| ·         Distributeur de serviettes papier, |  |  |
| ·         Distributeur de savon, |  |  |
| ·         Brosse à ongle |  |  |
| ·         Poubelle pour les serviettes |  |  |
| **25** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Fixe équipé de : |  |  |
| •        tuyau qualité alimentaire longueur 15 m |  |  |
| •        Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées |  |  |
| •        un pistolet antichoc |  |  |
| •        Distributeur de produit |  |  |
| •        support inox bidon, 10kg |  |  |
| ·         Disconnecteur NF protégeant le réseau d’eau potable |  |  |
| ·         Fixation murale |  |  |
| • Mini-vannes d’isolement. |  |  |
| **26** | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10% |  |  |
| 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont |  |  |
| 2 à frein, en polyamide |  |  |
| Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ |  |  |
| 400 assiettes standards |  |  |
| Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable |  |  |
| Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **ISTA Khouribga** | **ISTHT Béni Mellal** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** |
|  |  |  |  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |  |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **2** | **VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **4** | **DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **5** | **BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **7** | **BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **8** | **BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **9** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** | **U** | **12** | **16** | **28** |  |  |  |
| **10** | **TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE** | **U** | **3** | **3** | **6** |  |  |  |
| **11** | **CHARIOT DE SERVICE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **12** | **ECHELLE DE DEBARASSAGE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **13** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** | **U** | **1** | **0** | **1** |  |  |  |
| **14** | **DIABLE** | **U** | **1** | **0** | **1** |  |  |  |
| **15** | **CHARIOT DE DISTRIBUTION** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **16** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** | **U** | **4** | **4** | **8** |  |  |  |
| **17** | **RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **18** | **Etagère mobile en PVC 05 Niveaux** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **19** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **20** | **Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **21** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** | **U** | **1** | **0** | **1** |  |  |  |
| **22** | **TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** | **U** | **1** | **0** | **1** |  |  |  |
| **23** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **24** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **25** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **26** | **CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | | |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | | | |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | | |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm |  |  |
| Hauteur De chargement : 400 mm minimum |  |  |
| Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. |  |  |
| Protection IP 25 contre les jets d'eau |  |  |
| Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes |  |  |
| Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot |  |  |
| Construction entière en inox AISI 304 simple paroi |  |  |
| Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau |  |  |
| Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, |  |  |
| Doté d’une pompe de lavage |  |  |
| Doté d’une pompe de rinçage |  |  |
| Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm |  |  |
| Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm |  |  |
| Dotée d’un adoucisseur automatique de 7l minimum |  |  |
| Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, |  |  |
| Accessoires : |  |  |
| Dispositif de distribution des liquides de manière automatique |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Capacité panier de 500X500 |  |  |
| Capacité de production : 30 paniers par heure |  |  |
| Puissance électrique : 3KW minimum |  |  |
| Température d’alimentation d’eau peut atteindre 50°C |  |  |
| Température de lavage 55-65°C |  |  |
| Température de rinçage 75°C |  |  |
| Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum |  |  |
| Un panneau de commande simple avec affichage numérique |  |  |
| Distributeur de produit de rinçage intégré |  |  |
| Disposé d’un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. |  |  |
| Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif |  |  |
| Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz |  |  |
| Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien. |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
|  |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **3** | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Hauteur maximum : 17.6 cm |  |  |
| Diamètre maximum : 10.9 cm |  |  |
| DIM : 500X500 |  |  |
| En matériaux convient aux produits alimentaires |  |  |
| Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. |  |  |
| Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. |  |  |
| Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. |  |  |
| Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **4** | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Hauteur maximum : 24.1 cm |  |  |
| Diamètre maximum : 7.2 cm |  |  |
| DIM : 500X500 |  |  |
| En matériaux convient aux produits alimentaires |  |  |
| Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. |  |  |
| Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. |  |  |
| Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. |  |  |
| Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **5** | **CASIER A 18 ASSIETTES PLATES** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM |  |  |
| En matériaux convient aux produits alimentaires |  |  |
| Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes |  |  |
| Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. |  |  |
| Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. |  |  |
| Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **6** | **CASIER A PLATEAUX** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Dimensions : 500 x 500 |  |  |
| 7 rangers |  |  |
| Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. |  |  |
| Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
| **7** | **LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Chargement frontal |  |  |
| Capacité : 24 kg minimum ; |  |  |
| Vitesse d’essorage : 490 tr/min minimum |  |  |
| Facteur G de 200 |  |  |
| Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite |  |  |
| Tambour obligatoirement en inox |  |  |
| Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse |  |  |
| Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive |  |  |
| Variateur de vitesse à fréquence |  |  |
| Programmateur Control |  |  |
| Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum |  |  |
| Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l’humidité résiduelle et le temps de séchage. |  |  |
| Le Programmateur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l’écran tactile |  |  |
| Niveau acoustique dB(A) < 50. |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
| Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées ( marque, référence et fiche technique à communiquer) |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **8** | **SECHOIR DE LINGE** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Référence : |  |  |
| Capacité : 16 KG |  |  |
| Tambour acier inoxydable |  |  |
| Programmateur : easy control |  |  |
| Tambour en acier inox |  |  |
| Tambour inverseur pour un meilleur séchage |  |  |
| Combinaison d’un flux d’air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour |  |  |
| Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. |  |  |
| - Transfert maximal de chaleur |  |  |
| - Faible consommation d‘énergie |  |  |
| - Temps de séchage réduit |  |  |
| -gaine d’évacuation d’air chaude de diamètre approprie. |  |  |
| Chauffage électrique puissance : 18Kw minimum ; |  |  |
| Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. |  |  |
| Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. |  |  |
| manuel d'installation et d'entretien |  |  |
| Appareil construit dans le respect des normes en vigueur |  |  |
| Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. |  |  |
| livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **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 : |  |  |
| En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum |  |  |
| 4 portes permettant un accès des 2 côtés |  |  |
| 2 roues fixes |  |  |
| 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum |  |  |
| Fermeture aimantée |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot°5 : Matériel de laverie et Materiel de buanderie**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **ISTA Khouribga** | **ISTHT Béni Mellal** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** |
|  |  |  |  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |  |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **3** | **CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **4** | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **5** | **CASIER A 18 ASIETTES PLATES** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **6** | **CASIERS A PLATEAUX** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **7** | **LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **8** | **SECHOIR DE LINGE** | **U** | **1** | **1** | **2** |  |  |  |
| **9** | **CHARIOT A LINGE SALE** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **10** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** | **U** | **2** | **2** | **4** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | | |  |  |  |
| **TAUX TVA** | | | | | |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | | |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

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

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| 1 | **Araignée acier inoxydable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diam 110 à 140 mm |  |  |
| En Acier inoxydable 18/10 |  |  |
| 2 | **Assiette plate en porcelaine GM** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Couleur blanche |  |  |
| Diam 240 mm ± 5 % |  |  |
| 3 | **Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 4 | **Assiette gastro 26 cm** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 5 | **Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 6 | **Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 7 | **Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 8 | **Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 9 | **Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 10 | **Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 11 | **Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 12 | **BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 13 | **BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| 14 | **BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 15 | **BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 16 | **Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 17 | **Boîte à épices compartiments** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| 6 compartiments. |  |  |
| Dimensions : Long 30.5 cm x Larg 14.7 cm x Haut 9.3 cm ± 10 % |  |  |
| 18 | **Bol porcelaine blanche** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **de type éco Ø 130 mm ± 10 %** |  |  |
| 19 | **Bouilloire en aluminium** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| capacité : 4 l minimum **± 10 %** |  |  |
| 20 | **BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 21 | **BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 22 | **Brosses en Inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Manche en bois** |  |  |
| 23 | **Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 24 | **Carafe à eau base carrée** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 25 | **Ciseaux de cuisine en acier inoxydable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 26 | **Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 27 | **Coupe œufs en quartiers** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 28 | **Coupe œufs en rondelles** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 29 | **Coupe pain** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 30 | **Coupelle à sucre** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 31 | **Couscoussier Inox avec Couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diamètre : 28 cm minimum |  |  |
| Hauteur : 14 cm environ |  |  |
| Capacité : 10 litres minimum |  |  |
| 32 | **Couscoussier Inox avec Couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité : 36 litres minimum |  |  |
| Hauteur : 40 cm environ |  |  |
| Diamètre : 36 cm environ |  |  |
| 33 | **Couteau à désosser** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Largeur 13 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| Mitre carrée |  |  |
| 34 | **Couteau à poisson** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Lame en acier inoxydable |  |  |
| 35 | **Couteau batte** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| **Manche en POM** |  |  |
| 36 | **Couteau de cuisine** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Largeur 15 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable , |  |  |
| Manche riveté , |  |  |
| Mitre carrée |  |  |
| 37 | **Couteau de table monobloc de type éco** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En inox 18/10 |  |  |
| 38 | **Couteau d'office** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Largeur 7 cm minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté ; mitre carrée**.** |  |  |
| 39 | **Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 40 | **Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 41 | **Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Qualité Inox 18/10 |  |  |
| 42 | **Cuillère à café de type éco** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En inox 18/10 |  |  |
| 43 | **Cuillère de table de type éco** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En inox 18/10 |  |  |
| 44 | **Dérouleur ficelle sur table** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 45 | **Distributeur papier alu / film** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 46 | **Ecailleur à poisson** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| 47 | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 48 | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 49 | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| 50 |  |  |  |
| **FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 51 |  |  |  |
| **FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 52 |  |  |  |
| **FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 53 | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| 54 | **Fourchette 2 dents** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Longueur 270 mm minimum |  |  |
| 55 | **Fourchette chef 2 dents** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Longueur 180 mm minimum |  |  |
| 56 | **Fourchette de table de type éco** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 57 | **Fusil mèche ronde** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Longueur Mèche de 30 cm minimum |  |  |
| Manche noire |  |  |
| Mèche Ronde |  |  |
| 58 | **Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 59 | **Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 60 | **Huilier vinaigrier** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 61 | **Jeu de 5 casseroles en inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diamètres : **14, 16, 18, 20 et 22 cm± 10 %** |  |  |
| 62 | **LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| 63 | **Mandoline** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
|  |  |  |
| 64 | **Marmite traiteur en inox Ø : 24** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| triple fond (inox/alu/inox) |  |  |
| avec couvercle de : |  |  |
| - Ø : 24 cm **± 10 %** |  |  |
| - hauteur : 24 cm ± 10 % |  |  |
| - capacité : 10.8 litres minimum |  |  |
| 65 | **Marmite traiteur en inox Ø : 36** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| triple fond (inox/alu/inox) |  |  |
| avec couvercle de : |  |  |
| - Ø : 36 cm **± 10 %** |  |  |
| - hauteur : 36 cm ± 10 % |  |  |
| - capacité : 36 litres minimum |  |  |
| 66 | **Marmite traiteur en inox Ø : 50** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| triple fond (inox/alu/inox) |  |  |
| avec couvercle de : |  |  |
| - Ø : 50 cm **± 10 %** |  |  |
| - hauteur : 50 cm ± 10 % |  |  |
| - capacité : 98 litres minimum: |  |  |
| 67 | **Mesure litre** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Doseur , verseur gradué en acier inoxydable |  |  |
| Contenance 100 cl |  |  |
| 68 | **Moulin à légumes** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| Fourni avec 03 Grilles |  |  |
| 69 | **Nappe en plastique :** |  |  |
| Dim : 1500 x 100 mm |  |  |
| 70 | **Ouvre boîte** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| 71 | **Panière à pain** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En roseau rond et carré |  |  |
| 72 | **PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 73 | **PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 74 | **PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| 75 | **PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125C 5 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 76 | **PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 77 | **PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 78 | **Percolateur** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| An acier inoxydable |  |  |
| Capacité : 15 à 20 l |  |  |
| Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service |  |  |
| Avec indicateur de niveau |  |  |
| Puissance : 800w minimum |  |  |
| Alimentation : 220V-50Hz |  |  |
| 79 | **Planche à découper** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| En polyéthylènes 500 haute densité |  |  |
| Dimensions 600x400 mm |  |  |
| Couleur : Blanche |  |  |
| 80 | **Planche à découper** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| En polyéthylènes 500 haute densité |  |  |
| Dimensions 600x400 mm |  |  |
| Couleur : Rouge |  |  |
| 81 | **Planche à découper** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| En polyéthylènes 500 haute densité |  |  |
| Dimensions 600x400 mm |  |  |
| Couleur : verte |  |  |
| 82 | **Planche à découper** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| En polyéthylènes 500 haute densité |  |  |
| Dimensions 600x400 mm |  |  |
| Couleur : Marron |  |  |
| 83 | **Planche à découper** |  |  |
| **Marque** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| En polyéthylènes 500 haute densité |  |  |
| Dimensions 600x400 mm |  |  |
| Couleur :Jaune |  |  |
| 84 | **Planche à découper en bois** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 85 | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 86 | **PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 87 | **PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 88 | **PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 89 | **PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 90 | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Dimension 270X175mm ± 10 %** |  |  |
| 91 | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Dimension 340X220mm ± 10 %** |  |  |
| 92 | **Plateau polypropylène NSF** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions 260x360 mm minimum |  |  |
| 93 | **Plateau rond de service antidérapant** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diamètre : 400 mm minimum |  |  |
| 94 | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 95 |  |  |  |
| **Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 96 |  |  |  |
| **Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 97 |  |  |  |
| **POT A LAIT 1 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 98 | **POT A CAFE 1 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 99 | **Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En fil d’acier inoxydable |  |  |
| Facilite le séchage |  |  |
| Assure une bonne ventilation des plaques stockées |  |  |
| Facilite le rangement et la préhension |  |  |
| Epaisseur maximale d’accueil des planches : 35 mm |  |  |
| 100 | **Racloir à planches polyéthylène** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Lame interchangeable et réversible en acier trempé |  |  |
| 101 | **Ramasse couverts plastique** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 102 | **Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 103 | **Râpe à muscade** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| 104 | **Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 105 | **Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 106 | **Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 107 | **Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 108 | **Rouleau pic-vite** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 109 | **Saupoudreuse** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Saupoudreuse à couvercle perforé |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Couvercle à baïonnette |  |  |
| Contenance 0.25 cl **± 10 %** |  |  |
| 110 | **Saupoudreuse à sucre** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 111 | **Scie à viande** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 112 | **Seau plastique Avec anse** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Matière PP |  |  |
| Avec couvercle, qualité alimentaire |  |  |
| Forme cylindrique, ColorisBlanc pour corps et couvercles |  |  |
| Capacités 10 L minimum |  |  |
| 113 | **Set de table en plastique lessivable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 114 | **Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 115 | **Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 116 | **Serviette de cuisine** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Couleur blanche |  |  |
| Dim : 500x500 mm |  |  |
| 117 | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 118 | **Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 119 | **SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS ( 5 dim)** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 120 | **Sucrier doseur de sucre** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 121 | **Tamis tout inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diam : 310 mm – Maille : 30 mm ± 10 % |  |  |
| 122 | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 123 | **Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 124 | **Théière inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité : 1 litre minimum |  |  |
| 125 | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| 126 | **Thermos** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En inox |  |  |
| Capacité : 1 litre minimum |  |  |
| 127 |  |  |  |
| **Verre à thé décor type Maroc** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 128 |  |  |  |
| **Verre gigogne 22 cl** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 129 |  |  |  |
| **Verre trempé de type éco empilable** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 6 : Petits Outillages de cuisine**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** |
|  |  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |  |
| **1** | **Araignée acier inoxydable** | **U** | **10** |  |  |  |
| **2** | **Assiette plate en porcelaine GM** | **U** | **400** |  |  |  |
| **3** | **Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum** | **U** | **400** |  |  |  |
| **4** | **Assiette gastro 26 cm** | **U** | **400** |  |  |  |
| **5** | **Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum** | **U** | **20** |  |  |  |
| **6** | **Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum** | **U** | **20** |  |  |  |
| **7** | **Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum** | **U** | **20** |  |  |  |
| **8** | **Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle** | **U** | **20** |  |  |  |
| **9** | **Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle** | **U** | **20** |  |  |  |
| **10** | **Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle** | **U** | **20** |  |  |  |
| **11** | **Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle** | **U** | **20** |  |  |  |
| **12** | **BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **13** | **BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **14** | **BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **15** | **BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **16** | **Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche** | **U** | **80** |  |  |  |
| **17** | **Boîte à épices compartiments** | **U** | **4** |  |  |  |
| **18** | **Bol porcelaine blanche** | **U** | **400** |  |  |  |
| **19** | **Bouilloire en aluminium** | **U** | **8** |  |  |  |
| **20** | **BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %** | **U** | **8** |  |  |  |
| **21** | **BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %** | **U** | **8** |  |  |  |
| **22** | **Brosses en Inox** | **U** | **4** |  |  |  |
| **23** | **Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %** | **U** | **20** |  |  |  |
| **24** | **Carafe à eau base carrée** | **U** | **60** |  |  |  |
| **25** | **Ciseaux de cuisine en acier inoxydable** | **U** | **4** |  |  |  |
| **26** | **Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum** | **U** | **60** |  |  |  |
| **27** | **Coupe œufs en quartiers** | **U** | **4** |  |  |  |
| **28** | **Coupe oeufs en rondelles** | **U** | **4** |  |  |  |
| **29** | **Coupe pain** | **U** | **4** |  |  |  |
| **30** | **Coupelle à sucre** | **U** | **60** |  |  |  |
| **31** | **Couscoussier Inox avec Couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |
| **32** | **Couscoussier Inox avec Couvercle** | **U** | **4** |  |  |  |
| **33** | **Couteau à désosser** | **U** | **4** |  |  |  |
| **34** | **Couteau à poisson** | **U** | **4** |  |  |  |
| **35** | **Couteau batte** | **U** | **4** |  |  |  |
| **36** | **Couteau de cuisine** | **U** | **6** |  |  |  |
| **37** | **Couteau de table monobloc de type éco** | **U** | **400** |  |  |  |
| **38** | **Couteau d'office** | **U** | **40** |  |  |  |
| **39** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée** | **U** | **20** |  |  |  |
| **40** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée** | **U** | **20** |  |  |  |
| **41** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée** | **U** | **20** |  |  |  |
| **42** | **Cuillère à café de type éco** | **U** | **400** |  |  |  |
| **43** | **Cuillère de table de type éco** | **U** | **400** |  |  |  |
| **44** | **Dérouleur ficelle sur table** | **U** | **2** |  |  |  |
| **45** | **Distributeur papier alu / film** | **U** | **4** |  |  |  |
| **46** | **Ecailleur à poisson** | **U** | **4** |  |  |  |
| **47** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** | **U** | **20** |  |  |  |
| **48** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1** | **U** | **10** |  |  |  |
| **49** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½** | **U** | **10** |  |  |  |
| **50** | **FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |
| **51** | **FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |
| **52** | **FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |
| **53** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** | **U** | **20** |  |  |  |
| **54** | **Fourchette 2 dents** | **U** | **10** |  |  |  |
| **55** | **Fourchette chef 2 dents** | **U** | **8** |  |  |  |
| **56** | **Fourchette de table de type éco** | **U** | **400** |  |  |  |
| **57** | **Fusil mèche ronde** | **U** | **4** |  |  |  |
| **58** | **Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm** | **U** | **20** |  |  |  |
| **59** | **Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm** | **U** | **20** |  |  |  |
| **60** | **Huilier vinaigrier** | **U** | **40** |  |  |  |
| **61** | **Jeu de 5 casseroles en inox** | **U** | **12** |  |  |  |
| **62** | **LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L** | **U** | **10** |  |  |  |
| **63** | **Mandoline** | **U** | **4** |  |  |  |
| **64** | **Marmite traiteur en inox Ø : 24** | **U** | **6** |  |  |  |
| **65** | **Marmite traiteur en inox Ø : 36** | **U** | **6** |  |  |  |
| **66** | **Marmite traiteur en inox Ø : 50** | **U** | **6** |  |  |  |
| **67** | **Mesure litre** | **U** | **4** |  |  |  |
| **68** | **Moulin à légumes** | **U** | **6** |  |  |  |
| **69** | **Nappe en plastique (Unité)** | **U** | **100** |  |  |  |
| **70** | **Ouvre boîte** | **U** | **4** |  |  |  |
| **71** | **Panière à pain** | **U** | **40** |  |  |  |
| **72** | **PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **73** | **PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **74** | **PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **75** | **PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125C 5 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **76** | **PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **77** | **PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **78** | **Percolateur** | **U** | **4** |  |  |  |
| **79** | **Planche à découper couleur Blanche** | **U** | **10** |  |  |  |
| **80** | **Planche à découper couleur Rouge** | **U** | **4** |  |  |  |
| **81** | **Planche à découper couleur Verte** | **U** | **4** |  |  |  |
| **82** | **Planche à découper couleur Marron** | **U** | **4** |  |  |  |
| **83** | **Planche à découper couleur Jaune** | **U** | **4** |  |  |  |
| **84** | **Planche à découper en bois** | **U** | **4** |  |  |  |
| **85** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm** | **U** | **20** |  |  |  |
| **86** | **PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %** | **U** | **20** |  |  |  |
| **87** | **PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **88** | **PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **89** | **PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **90** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif** | **U** | **20** |  |  |  |
| **91** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif** | **U** | **20** |  |  |  |
| **92** | **Plateau polypropylène NSF** | **U** | **400** |  |  |  |
| **93** | **Plateau rond de service antidérapant** | **U** | **40** |  |  |  |
| **94** | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **95** | **Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **96** | **Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %** | **U** | **10** |  |  |  |
| **97** | **Pot à lait 1L** | **U** | **40** |  |  |  |
| **98** | **Pot à Café 1L** | **U** | **40** |  |  |  |
| **99** | **Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper** | **U** | **4** |  |  |  |
| **100** | **Racloir à planches polyéthylène** | **U** | **2** |  |  |  |
| **101** | **Ramasse couverts plastique** | **U** | **4** |  |  |  |
| **102** | **Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum** | **U** | **400** |  |  |  |
| **103** | **Râpe à muscade** | **U** | **4** |  |  |  |
| **104** | **Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |
| **105** | **Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |
| **106** | **Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %** | **U** | **6** |  |  |  |
| **107** | **Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %** | **U** | **4** |  |  |  |
| **108** | **Rouleau pic-vite** | **U** | **2** |  |  |  |
| **109** | **Saupoudreuse** | **U** | **4** |  |  |  |
| **110** | **Saupoudreuse à sucre** | **U** | **2** |  |  |  |
| **111** | **Scie à viande** | **U** | **4** |  |  |  |
| **112** | **Seau plastique Avec anse** | **U** | **20** |  |  |  |
| **113** | **Set de table en plastique lessivable** | **U** | **400** |  |  |  |
| **114** | **Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26** | **U** | **10** |  |  |  |
| **115** | **Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 minimum** | **U** | **10** |  |  |  |
| **116** | **Serviette de cuisine** | **U** | **200** |  |  |  |
| **117** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **400** |  |  |  |
| **118** | **Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **400** |  |  |  |
| **119** | **SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS** | **U** | **40** |  |  |  |
| **120** | **Sucrier doseur de sucre** | **U** | **40** |  |  |  |
| **121** | **Tamis tout inox** | **U** | **40** |  |  |  |
| **122** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **400** |  |  |  |
| **123** | **Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **400** |  |  |  |
| **124** | **Théière inox** | **U** | **40** |  |  |  |
| **125** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %** | **U** | **8** |  |  |  |
| **126** | **Thermos** | **U** | **40** |  |  |  |
| **127** | **Verre à thé décor type Maroc** | **U** | **400** |  |  |  |
| **128** | **Verre gigogne 22 cl** | **U** | **400** |  |  |  |
| **129** | **Verre trempé de type éco empilable** | **U** | **400** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | |  |  |  |  |  |
| **TAUX TVA** | |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL TTC** | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**