 

Pouvoir Adjudicateur :

M DESCHAMPS Gilles, Proviseur

Identifiant :

LYCEE AUGUSTE ESCOFFIER

CHEMIN DU BRECQ

06800 CAGNES-SUR-MER

Tel : 04.92.13.48.80

Fax : 04.92.13.48.84

Mel Gestionnaire : [0061635v@ac-nice.fr](mailto:0061635v@ac-nice.fr)

CONSULTATION MAPA

**1) Objet : MATERIELS DE CUISINE RESTAURATION**

**2) Descriptif :**

**Fournitures de divers matériels pour les ateliers de restauration (cuisine + boulangerie, pâtisserie + chocolaterie) du lycée.**

**Ce marché se compose de 4 lots :**

**Lot 1 : Cuisson**

FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN1/1  
Cuisson avec trois modes de cuisson (convection, vapeur, combiné convection + vapeur)  
Lavage automatique  
Sonde à cœur  
Douchette à enrouleur  
Système SMOKEGRILL  
Piètement simple inclus  
ADOUCISSEUR inclus  
matériel livré‚ et installé

**Lot 2 : conservation**

* ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 1 PORTE

Construction tout inox  
Volume 600 litres environ, T° 0°C/+10°C,  
Contrôle HACCP autodiagnostique des alarmes, Thermostat électronique avec affichage digital,  
matériel livré‚ et installé

* ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE1 PORTE

Construction tout inox  
Volume 600 litres environ, T° -15°C/ -25°C,  
Contrôle HACCP autodiagnostique des alarmes, Thermostat électronique avec affichage digital,  
matériel livré‚ et installé

* ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 2 PORTES,

Construction tout inox  
Volume 1300 litres environ, T° 0°C/+10°C,  
Contrôle HACCP autodiagnostique des alarmes, Thermostat électronique avec affichage digital,  
matériel livré‚ et installé

* ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE 2 PORTES,

Construction tout inox  
Volume 1300 litres environ, T° -15°C/ -25°C,  
Contrôle HACCP autodiagnostique des alarmes, Thermostat électronique avec affichage digital,  
matériel livré‚ et installé

**Lot 3 : conditionnement**

* CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGELATION

Construction tout inox  
Capacité 5 niveaux GN1/1

* MACHINE SOUS VIDE 30 CM

Modèle de table   
Construction tout inox,  
Pompe sous vide 8 m3,  
Dimensions cuve:350 x 370 x 150

* SCELLEUSE DE BARQUETTE (quantité 2)

Capacité de soudure 204 x 154 mm

Dimensions maxi barquettes 200 x 155 mm

Profondeur maxi barquettes 100 mm

Laize bobine 150 mm maxi

**Lot 4 : petit matériel**

* Blixer 4
* Cutter de table (quantité 2)

3.5 l environ  
1500 tr min

* Mixer plongeant (quantité 2)

35 cm longueur

* Batteur Mélangeur (quantité 2)

Capacité 5 litres environ

**3) Critères d’attribution :**

L’offre jugée économiquement la plus avantageuse sera choisie en tenant compte des critères suivants :

- Prix des prestations : 70 %

- Qualité des produits : 30 %

- Qualité des conditions de livraison : 10 %

**4) Remise des offres :**

Les offres seront envoyées par courrier ou remise directement à l’Intendance du Lycée.

Elles porteront la mention : MAPA MATERIELS HOTELLERIE

**5) Observations**

Le marché ne sera conclu qu’à la signature du ou des bons de commande par l’ordonnateur.