

Demande de devis pour l'acquisition de divers matériels pour le service de restauration collective du lycée.  
Dossier mené conjointement avec les services de la Région Normandie.

Lot 1 - Lycée - Equipement restauration collective - chariot porte assiettes deux niveaux - 1 unité -

Acquisition d'un chariot porte assiettes de deux niveaux pour le service de restauration collective du lycée à roues pivotantes dont deux avec frein.

Le prestataire précisera le matériau et les dimensions du produit ainsi que la durée de garantie.

Lot 2 - Lycée - Equipement restauration collective - chariot porte assiettes trois niveaux - 1 unité -

Acquisition d'un chariot porte assiettes de trois niveaux pour le service de restauration collective du lycée à roues pivotantes dont deux avec frein.

Le prestataire précisera le matériau et les dimensions du produit ainsi que la durée de garantie.

Lot 3 - Lycée – Equipement restauration collective - ouvre-boîtes électrique - 1 unité -

Acquisition d'un ouvre-boîtes de moyenne capacité pour le service de restauration collective du lycée.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.

Lot 4 - Lycée – Equipement restauration collective - éplucheuse 10kg avec table filtre- 1 unité -

Acquisition d'une éplucheuse de 10kg avec table filtre pour le service de restauration collective du lycée.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.

Lot 5 - Lycée – Equipement restauration collective -essoreuse à légumes 10kg - 1 unité -

Acquisition d'uneessoreuse de 10kg pour le service de restauration collective du lycée.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.

Lot 6 - Lycée – Equipement restauration collective - mixeur plongeant - 1 unité -

Acquisition d'un mixeur plongeant pour le service de restauration collective du lycée avec son support mural. Usage intensif pour information.

Le prestataire peut proposer en option un support pour marmite.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.

Lot 7 - Lycée – Equipement restauration collective - batteur-mélangeur 30 ou 40 litres - 1 unité -

Acquisition d'un batteur- mélangeur de 30 ou 40 litres pour le service de restauration collective du lycée.

L'appareil sur pieds doit être proposé avec un équipement complémentaire ramenant la capacité à 20 litres avec les ustensiles adaptés - cuve/crochet/palette/fouet- ainsi qu'un chariot pour le déplacement des cuves de 20 et 30/40 litres selon le produit présenté.

Le prestataire proposera une option avec roulette pour le batteur.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.

Lot 8 - Lycée – Equipement restauration collective - fontaines à eau avec pédale - 2 unités -

Acquisition de deux fontaines à eau sur pieds avec pédale pour le service de restauration collective du lycée en remplacement de matériel existant.

Les fontaines permettront de distribuer une eau fraîche et une eau tempérée et doivent être équipées d'un système de filtration.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.

Lot 9 - Lycée – Equipement restauration collective – système de surveillance - 1 unité -

Acquisition d'un système de surveillance de température avec report d'alarme via téléphone.

Le système aura à surveiller à minima deux chambres froid positif et six chambre négatives.

Le prestataire fournira une documentation technique de l'appareil proposé et précisera la durée de garantie.

Le prestataire précisera également les frais de livraison éventuels ainsi que les frais d'installation et de mise en service.