|  |  |
| --- | --- |
| *Une image contenant texte, symbole, logo, Marque  Description générée automatiquement* | **Une image contenant Police, calligraphie, écriture manuscrite, blanc  Description générée automatiquement**  **Office de la Formation Professionnelle**  **et de la Promotion du Travail** |

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert International**

**Sur offres de prix**

**N° 117 / 2024**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine et le Restaurant de L’Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat de l’OFPPT, Répartie en lot suivant :   * LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT * LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT |

**Annexe 1 : 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 ………………à ….h….min

**Objet du marché : Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la** **Cuisine et le Restaurant de L’Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat de l’OFPPT**

* **Lot N° :**

Passé en application de l’article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques : (3)**

Je, soussigné : ................................................................... (Prénom, nom et qualité) (1)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, (1)

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

Numéro tél : ……………………………. Adresse électronique : …………………………………………….

Affilié à (4) ………. Sous le n° : ................................. (2)

Inscrit au registre du commerce de............................................ (Localité) sous le n° .................................... (2)

n° de patente.......................... (2)

Numéro de l’identifiant commun de l’entreprise : .............................................................. (2)

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

1. **Pour les personnes morales (3)**

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

Agissant au nom et pour le compte de........................ (Raison sociale et forme juridique de la société) (1)

au capital de : .....................................................................................................

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

adresse du domicile élu..........................................................................................

Numéro de tél :………………………..Fax……………………..

adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à (4)………. sous le n°..............................(2)

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

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

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

N° de taxe professionnelle …………………………………… (2)

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

1. **Pour les coopératives ou union de coopératives (3)**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative) (1)

Agissant au nom et pour le compte de...................................... (Dénomination de la coopérative ou de l’union de coopératives) au capital de:................................................................................................ (1)

Adresse du siège de la coopérative ou de l’union de coopératives.....................................................................

Numéro de tél : ……………………….. Fax ……………………..

adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à (4)………. sous le n°..............................(2)

Inscrite au registre local du coopérative n°............................... (Localité) sous le n°....................................(2)

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

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

N° de taxe professionnelle ……………………………………

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

1. **Pour les auto-entrepreneur :**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom) (1)

Numéro de tél : ……………………….. adresse électronique : ………………………………………..

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

Inscrit au registre national de l’auto-entrepreneur .............................. sous le n°....................................(3)

N° de taxe professionnelle ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(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 des droits de douanes :…….........................................(en lettres et en chiffres)**
* **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)**

Lorsque le marché est conclu avec un groupement :

* Part revenant au membre n° 1: (en lettres et en chiffres)
* Part revenant au membre n° 2: (en lettres et en chiffres)
* Part revenant au membre n° n: (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) (5) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) (5) à..................................(1) (Localité), sous relevé d’identification bancaire (RIB) numéro……………………………………. (6)

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.

(4) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.

(5) Supprimer la mention inutile.

(6) Le relevé d’identité bancaire (RIB) contient 24 positions

**Annexe 2 : MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR (\*)**

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert n°………./2023 , sur offres des prix du ../…/…. à …h.. min.

**Objet du marché : Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la** **Cuisine et le Restaurant de L’Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat de l’OFPPT**

* **Lot N° :**

1. **Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

Numéro tél : ……………………………. Adresse électronique : …………………………………………….

Affilié à ………(4) 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 (5)…………………..(6) (RIB), ouvert auprès de ……………………………………

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **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..........................................................................................

Numéro de tél : ……………………….. Fax ……………………..

Adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à ………(4) 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 (5)…………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle ……………………………………

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Pour les coopératives ou union de coopératives**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative)

Agissant au nom et pour le compte de...........................Dénomination de la coopérative ou de l’union de coopératives) au capital de : ....................................................................................................

Adresse du siège de la coopérative ou de l’union de coopératives.....................................................................

Numéro de tél : ……………………….. Fax ……………………..

Adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(2)

Inscrite au registre local du coopérative n°............................... (Localité) sous le n°....................................(2)

N° de patente........................

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Pour les auto-entrepreneur :**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom)

Numéro de tél : ……………………….. Adresse électronique : ………………………………………..

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(2)

Inscrit au registre national de l’auto-entrepreneur .............................. sous le n°....................................(2)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

1. **Cas des établissements publics :**

Je soussigné.....................(nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).

Numéro de tél : ……………………….. Adresse électronique : ………………………………………..

Adresse du siège : ................................................................................................................

Affiliée à ………(4) sous le n°..............................(2)

Inscrit au registre du commerce de(7)………..(localité) sous le n°....................................(2)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5)………………..(6)(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° de taxe professionnelle sous le numéro (8): ……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise (8) : ........................

Références du texte l’habilitant à exercer les missions objet du marché : .............................

Relevé d’identité bancaire............(postal, bancaire ou à la TGR)(5) numéro(6): ...............

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

**- 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 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
3. Étant 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 151 du décret précité ;
* 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)

1. 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 ;
2. 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.
3. 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).
4. Atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt.
5. Je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .
6. je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , 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. Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale
5. Supprimer la mention inutile.
6. Le relevé d’identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
7. Lorsque l'établissement public est assujetti à cette obligation
8. Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.

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

**Annexe :**

**Spécifications techniques des fournitures proposées par les concurrents**

**Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**

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

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

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

*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 ».*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ :** **Marque : Référence :** **Série 700** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un fourneau simple service à gaz sur four suivant les caractéristiques: -Plaque de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable AISI 304.  - En acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum -Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum. - Grilles en fonte et brûleurs en fonte nickelés.  -Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles - Feux ouverts avec soupape de sécurité et thermocouples.  - Commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote - Système contre les infiltrations d’eau.  - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d’acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l’avant, facilitant les opérations de maintenance. - Accès aux composants par la partie avant.  -Piètement en acier inox réglable en hauteur  -Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température. -Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz. -Raccordement (Mise) à la terre.  **FOUR A GAZ GN2/1 :**  - Le four statique en soubassement dispose d’une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d’un cadre de four et d’une contre-porte également emboutis.  - Joint d’étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale - Four à gaz équipé d’un brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote pour la mise en marche et thermocouple allumage piézo-électrique.  -Contrôle de la température thermostatique  - 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.  -Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple.  -Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304 -Puissance : 7,8 Kw minimum -Dimensions intérieures du four GN 2/1 -Chambre de cuisson en acier inoxydable. - Porte en acier inoxydable. -Thermostat réglable de 120 à 180 °C. -Equipé des grilles compatible à la dimension du four. **BRULEURS A GAZ :** -Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 21 Kw minimum - Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.  - Commandes et base d’appui protectrice contre l ’eau et les éclaboussures. -Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur -Détendeurs et vanne type gaz. -certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. -Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. -Manuel d'installation et d'entretien -Livré avec plaques & Grilles. **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, accessoires et toutes sujétions. |  |  |
| **2** | **PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES, GAZ PROPANE SUR PLACARD :** **Marque : Référence : Série 700**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un plaque grillade lisse et rainures, gaz propane sur placard suivant les caractéristiques: -En acier inox AISI 304 plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l’assemblage des fonctions, le nettoyage et l’entretien.  - La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.  - La surface de cuisson est légèrement inclinée pour facilitant l’écoulement et la récupération des graisses par l’orifice placée sur la face avant du frytop.  - Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable.  -Protection latérales et arrières anti-éclaboussures , facilement démontables. - En inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum - Modèles à grils lisses et rainurés versions Chrome ou en acier satiné qualité alimentaire, épaisseur de 50 microns minimum -(1/2 lisses + 1/2 rainurés).  -L’épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d’épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l’ensemble de la surface utile de la surface de cuisson  - Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. -Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche.  - Allumage des brûleurs par train d’étincelle, disposant aussi d’un accès pour allumage manuel.  - Avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple. -Les grils d’un module possèdent deux zones de chauffe indépendantes.  - allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz -Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum. -Piètement en acier inox réglable en hauteur  - Puissance : 13 KW minimum -Raccordement (Mise) à la terre -Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe. -Contrôle thermostatique et plaque en chrome (120 ºC - 310 ºC) environ - Avec Placard avec portes en acier inoxydable. -Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée). -certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. -Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. -Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations accessoires et toutes sujétions; |  |  |
| **3** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD :** **Marque : Référence : Série 700**   Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une friteuse 2 bacs a gaz sur placard suivant les caractéristiques:  - Plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l’assemblage des fonctions, le nettoyage et l’entretien.  -Cuve emboutie en acier inoxydable intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable. - Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l’huile. -En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum -Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum. -Piètement en acier inox réglable en hauteur. -Friteuse gaz monoblocs à deux bacs 2x 8 litres minimum. -Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz -Raccordement (Mise) à la terre -Deux cuves à avec commandes séparées  -Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention -Température réglable -Réglage thermostatique de la température. -Thermostat de sécurité.  -Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température. - Soupape électromagnétique avec pilote et thermocouple.  -flamme pilote protégée. -Paniers inclus petit et grand.   -Munie de couvercle de cuve.  -Commandes avec base d’appui protectrice et système contre les infiltrations d’eau. -Dispositif de sécurité des flammes -Thermostat de protection contre la surchauffe -Deux Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention -Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées. -Deux Bac de récupération d’huile du capacité 8 l minimum.  -Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve - Puissance : 13,8 KW minimum - Placard avec porte en acier inoxydable. -Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés. -Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. -un seau de vidange avec filtre. -manuel d'installation et d'entretien **-Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.  Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés** 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 ; |  |  |
| **4** | **RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON :**  **Marque : Référence :** -Fourniture, installation et raccordement des équipements de gaz depuis les bouteilles jusqu'aux équipements de cuisson selon les règles de l’art y compris la mise en place de conduits, les percements, les fixations et toute tout sujétion de fourniture et pose et raccordement. -Placard en inox servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins (Collecteur, 3 détendeurs gaz, 4 vannes de gaz, détecteur de fuite, indicateur réserve). -Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. -tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires pour le branchement des équipements de cuisson depuis bouteilles de gaz (diamètre à calculer par l’entreprise).  -Avec Equipements des accessoires de gaz soit (certifié et conforme au norme de sécurité incendie) : -Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur ––filtre type gaz– vannes d’arrêt type gaz - indicateur réserve – lyres de raccordement bouteilles (2 bouteilles)– 1 Electrovanne – tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires de raccordement, une structure supporter les charges créées par les deux bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes à l’emplacement du pose des bouteilles. Fourniture et pose de deux bouteilles de gaz propane de 34 kg à la charge de l’entreprise adjudicataire  -Détente secondaire : 1 rampe cuivre – 3 détendeurs – 4 vannes d’arrêt – 1 Détecteur de fuite – 3 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d’urgence (coup de poing)–Protection mécanique du réseau de gaz depuis bouteilles vers point d’utilisation (si nécessaire)– Essais d’étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement.  -Une **attestation de conformité de l'installation de gaz** aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus-value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité). |  |  |
| **5** | **HOTTE D’EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE :** **Marque : Référence** : Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une hotte d’extraction professionnelle adossée suivant les caractéristiques: Description de la hotte : -Hotte mural entièrement équipée. -Le tout déjà câblé. -Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum. -Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales. -Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents. -filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte.  -Système d’éclairage culinaire encastré, avec un nombre réduit de joints pour nettoyage plus facile étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique en verre trempé. -Interrupteur d’éclairage étanche IP65. -Câble de raccordement électrique de l’éclairage depuis la prise électrique.  Description de l’extracteur: -Isolation thermo-acoustique  -Interrupteur marche arrêt. -Accessoires nécessaires par hotte.  - Le tout déjà câblé. -10 m +/- linéaire de conduite diamètre adéquate, en acier galvanisé, à déterminer en fonction de débit d’extraction mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages, manchette souple et couronnes de fixation nécessaires. - Système de fixation des hottes en tenant compte des charges admissibles du mur. -Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et d’extracteur avec commandes. Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art.  -Dimensions de la hotte L x l x h : 2500x900x460 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.  - Filtre en acier inox AISI 430 -Caisson d’extraction (Turbine centrifuge étanche IP55 intégré) : Débit minimal 2500 M3/h, pression (à vérifier par l’entreprise). -Alimentation 220 V/50HZ (monophasé) -Support en acier galvanisé pour caisson. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). - Câble de raccordement électrique du caisson depuis la prise électrique. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, visière, boite étanche, manchette souple, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) -**Un Extincteur 2l eau+additif ABF** à installer à côté du piano de cuisson. Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le raccordement de la hotte, extracteur et ces accessoires (Création de la réservation murale et sur faux plafond pour le passage de la gaine, travaux d’adaptation et remise en état des installations existantes : reprise enduits et peinture détériorés faux plafond détériorés …..). |  |  |
| **6** | **APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE :** **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un appareil à panini électrique suivant les caractéristiques: Caractéristiques :  Grill à panini professionnel parfaitement adapté pour les snacks, sandwicherie ou boulangerie.  Facile à utiliser et à positionner, grâce à ses dimensions réduites, avec une excellente surface de travail. Plaques avec surface nervurées faciles à nettoyer La plaque supérieure reste toujours horizontale grâce à un système de stabilisation pour une cuisson homogène de vos sandwichs chauds Informations : Poignée de la plaque supérieure en matériau athermique Chauffage par résistance placée sous la plaque en fonte Thermostat de régulation jusqu'à 250°C couplé à un témoin lumineux réglable en continu pour une cuisson juste et précise. Structure en acier inox AISI 304 Vérins inférieurs réglables Rainurée Dim HxPxl: 240x430x432 mm +/-10 %  Bac de récupération des graisses Thermostat de sécurité  Puissance: 3000W minimum. Tension:230V  Brosse de nettoyage incluse Témoin lumineux: indicateur de chauffe.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE :**  **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un four micro-ondes mécanique suivant les caractéristiques: Capacité 20 L minimum Puissance micro-ondes: 700 W minimum. Poignée intégrée  Plateau tournant Ø 25 cm +/-10% Porte à ouverture latérale Porte en verre transparente 1 méthode de cuisson : micro-ondes Réchauffer Puissance de raccordement: 1200 W minimum  6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Dimensions de l‘appareil (HxLxP) : 262x452x365 mm +/-10% Alimentation 230 V | 50 Hz  Réglage de la durée  Avec Éclairage intérieur Livré avec Assiette de cuisson.   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE  Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **8** | **FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION:** **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un Four combiné suivant les caractéristiques: • Finition identique et homogène entre le four à air pulsé et à pizzas Superposer  • Four combiné à air pulsé et four à pizza • En acier inoxydable offrant une finition élégante et une grande résistance à la corrosion. • offre une plage de température allant de 50°C à 270°C, ce qui vous permet de cuire une variété de plats avec précision. • 1 compartiment(s) pour 7 pizzas de 25 cm Ø • Le fur à air pulsé peut accueillir 4 plaques • Temps et température de cuisson à contrôle numérique • Répartition homogène de la chaleur grâce à des éléments de ventilation rotatifs et à double face • Éléments de chauffage supérieurs et inférieurs individuellement réglables • Thermostat pour le contrôle de la température • Alimentation de vapeur d’eau • Affichage numérique de la température intérieure • Porte avec système de capteurs • Entrée d'eau et sortie d’eau disponible • Nettoyage facile • En acier inoxydable • Verre trempé avec joint en silicone ce qui contribue à maintenir une température constante à l'intérieur tout en offrant une visibilité sur les plats en cours de cuisson • Livre avec 4 plaques en tôle noir et 4 grilles en inox compatible avec les dimensions du four à air pulsé. • Livré avec une pelle a pizza en bois et brosse de nettoyage. • Support four en acier inoxydable professionnel avec glissières GN1/1, adéquate et compatible avec les dimensions du four combiné. Raccordement : Four à pizza • Puissance : 12 kW minimum • Puissance (kW/24 h): 9,23 kW • Voltage : 380V/50HZ. Four à air pulsé • Puissance : 1200 watts minimum • Puissance (kW/24 h): 0,92 kW • Voltage : 380V/50HZ.  Dimensions extérieures B x T x H: 1000 x 1151 x 1202 mm +/-10%  **Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO, etc. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **9** | **BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX :** **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une bouilloire électrique en inox suivant les caractéristiques: Grande bouilloire électrique avec une capacité de 1,5 l minimum. Si l’eau bout, l’appareil se débranche automatiquement. En Acier inoxydable résistant à la corrosion et facile à nettoyer,  Munie d'un indicateur de niveau d'eau pour permettre à l'utilisateur de vérifier facilement la quantité d'eau à l'intérieur. Un arrêt automatique lorsque l'eau atteint son point d'ébullition ou lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la bouilloire pour éviter la surchauffe. La poignée de la bouilloire est généralement isolée pour éviter les brûlures lorsque vous la manipulez après l'ébullition de l'eau. Puissance électrique : 2400 w minimum. Alimentation électrique : 220 V/50HZ  Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés |  |  |
| **10** | **MIXEUR DE BAR :** **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une mixeur de bar suivant les caractéristiques:  Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué 1,25 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 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  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNELLE :** **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une presse agrume cuve professionnelle suivant les caractéristiques:  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. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.  Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum. **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **CUTTER DE TABLE :** **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un cutter de table suivant les caractéristiques: conçus pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues. • Couteau à lames lisses et couteaux cranté et denté inclus • Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l’adjonction de liquides ou d’ingrédients en cours de fabrication. • Couteau fond de cuve : travail homogène des petites et des grandes quantités. • Cuve Inox de capacité : 2.9 litres minimum • Moteur asynchrone • Puissance électrique : 550w minimum • Alimentation : 220V/50HZ • Vitesse : 1500 tr/min • Dimension : 200 x 280 x 350 +/-10%  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN :** **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un batteur électrique A main suivant les caractéristiques :  Un batteur électrique à main qui permet de préparer des préparations légères et épaisses en toute facilité. Les 5 vitesses et la fonction Turbo offrent une polyvalence totale pour des résultats impeccables grâce aux deux fouets et aux pétrins en acier inoxydable qui mettent en œuvre une infinité de recettes.  • Puissance électrique : 450 watts minimum. • Alimentation électrique : 220V/50HZ • Fonction : batteur. • Nombre de vitesse : 5 • Deux Fouets, deux Crochets pétrisseurs.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle/femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L :** **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un batteur mélangeur 05 l suivant les caractéristiques :  Capacité utile :4.8 Litres minimum Cuve Inox inoxydable 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve  Livré avec :Fouet, Batteur plat Crochet pétrisseur Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE  Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **15** | **CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS :** **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :  Une centrifugeuse qui permet de préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ; • Puissance : 700 W minimum • Voltage : Monophasé 230 V • Vitesse : 3000 tr/min • Débit : jusqu'à 120 litres / h • Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm minimum • Dimensions : 235 x 535 x 502 mm + /- 10% • collecteur de pulpe de 6,5 litres • Panier en inox est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage. • Moteur silencieux Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  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 étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **16** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE :** **Marque : Référence :** Fourniture et pose selon les règles d’art d’une table de travail mobile suivant les caractéristiques :  - Tout inox AISI 304  -épaisseur 15/10 minimum  -Dim : 1000X700, hauteur 850 mm  -Bord tombé de 40mm minimum avec contreplie -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.  -Avec renfort inférieur En dessous :  -Une étagère basse. - Un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 |  |  |
| **17** | **TABLE ROULANTE DE SERVICE :** **Marque : Référence :**  Fourniture et pose selon les règles d’art d’une table roulante de service suivant les caractéristiques :  Table roulante très élégante et Très maniable, montée sur 4 roues pivotantes. Conçue en inox, convient parfaitement pour une utilisation en restauration.  Conçu en acier inoxydable Montée sur 4 roues pivotantes dont deux avec frein Nombre d'étagères : 3  Profile et design moderne. Dimensions (LxPxH): 1000 x 500 x 880 mm + /- 10% Avec deux poignées de conduite intégrées dans l'étagère supérieure Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. |  |  |
| **18** | **ECHELLE COULISSANTE A MAIN :**  **Marque : Référence :**  Fourniture et pose d’un Echelle coulissante à main en aluminium: longueur pliée 2.56m / longueur dépliée 4.5 m Echelle de grenier en aluminium Echelle aluminium coulissante 2 plans. Patins antidérapants et barre stabilisatrice pour une sécurité maximale. Glissière pour ouverture facile. Charge supportable: 150 kg minimum Dimensions pliée: 2.56 x 0.44m  Hautes performances de résistance, de sécurité et de confort. Transport facile grâce à la légèreté du produit en aluminium Certification NF |  |  |
| **19** | **PETRIN A SPIRALE 20L :**  **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: Ce pétrin à spirale spécialement conçu pour la pâte à pizza de cuve d'une capacité de 20 litres.  Informations : Utilisation facile et sûre Minuterie  Cuve et crochet inox Protection anti surcharge (bouton de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil) et grille de protection Alimentation :220 v/50hz Puissance : 1.1 kw minimum Support a posé  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **20** | **LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL :**  **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un lave-vaisselle suivant les caractéristiques: Lave-vaisselle professionnel avec pompe de vidange panier 500 x 500 mm Le lave-vaisselle doté d'un châssis et de parois en acier inoxydable. La porte de ce matériel de lavage professionnel est dotée d'une double paroi sécurisée grâce à un contact de sécurité-porte. Afin d'optimiser au mieux la sécurité de ce produit, une protection contre la marche à sec est fournie. Un doseur est intégré au lave-vaisselle afin de mesurer plus simplement la dose de liquide de rinçage nécessaire. permettra de laver rapidement et facilement la vaisselle professionnelle de façon économique. Il est adapté aux collectivités, aux hôtels, aux restaurants, aux bars-cafés, aux cuisines industrielles etc...  Le lave-vaisselle peut contenir des verres et des assiettes d'une hauteur maximum de 31 cm. Équipé d'une pompe de vidange. La pompe de vidange permet d'évacuer les eaux usées grâce à un raccord au siphon de l'évier ou à une autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur. Information : • Châssis et paroi Acier Inox AISI 18/10 • Bras de lavage et de rinçage en inox • Pompe de vidange intégrée • Contact de sécurité-porte • Porte en double parois • Résistance de cuve et surchauffeur  • Rendement : 20 casiers par heure minimum. • Résistance de la cuve : 3 000 W minimum. • Résistance du surchauffeur : 3 000 W minimum. • Doseur pour liquide de rinçage • Protection contre la marche à sec • Consommation d’eau : 4,5 litres • Contenance de la cuve : 27 litres • Raccord pour l’eau  • Ecoulement Ø 28 mm • Durée de cycle : 180 secondes • Livré avec 3 paniers de lavage pour verre et assiette et couverts. • Alimentation :220V/50HZ • Puissance :3.6 kw minimum. • Dimension hauteur x profondeurs x largeurs : 834x600x570 + /-10% **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **21** | **LAVE VERRES :**  **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une lave verres suivant les caractéristiques: Machine avec une production de 30 paniers/h et une capacité de lavage de 780 verres/h minimum, il est particulièrement adapté pour le lavage professionnel des verres et tasses à café. Informations : • Construction en inox 18/10 AISI 304 satinée simple paroi • Porte double paroi avec poignée inox, charnières renforcées • Lave-verre avec panier carré • Dimension du panier : 350 x 350 x 120 mm • Commandes électromécaniques • Production horaire : 30 paniers ou 780 verres minimum • Bras de lavage démontables en composite • Températures : lavage 55°C et rinçage 82°C • Doseur automatique de produit de rinçage • Passage utile : 276 mm +/-10% • Faible consommation cuve : 9 L +/-10% • Capacité surchauffeur : 3 L +/-10% • Cycle : 120 secondes  • Dotation : 2 paniers universels et 2 porte-petites assiettes et 2 portes couvertes et 1 godet à couverts. • Avec pompe de vidange et rinçage. • Alimentation électrique : 220V /50HZ • Puissance électrique : 2,5 kw minimum.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **22** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement selon les règles d’art d’une plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir suivant les caractéristiques : • 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 parfaitement insonorisé. • Dosseret arrière rayonné hauteur 100 mm • Raccordement aux attentes d’évacuation et alimentation (EC/EF). • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les côtés • 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 • Mini-vannes d’isolement et siphon diam 40/49. |  |  |
| **23** | **EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR :**  **Marque : Référence :**  Fourniture et pose et raccordement d’un évier intégré 1bac En acier inoxydable, un matériau hygiénique, solide et résistant, facile à entretenir. Avec égouttoir, trop plein,  Siphon d'évier,  Sur paillasse en marbre. Avec mitigeur bec en acier inoxydable long bris. Dimension extérieure (LxlxP) 56 x46x18.5 cm Raccordement par flexibles eau froide et eau chaude  Robinets d’isolement de ¼ de tour. Livré avec crépine en inox et raccordement de trop-plein Y compris travaux de réservation (trous percés suivant dimension de l’évier, scellement ….) et fixation sur le plan du paillasse en marbre y compris toute sujétion de fourniture, de pose et de raccordement à l'alimentation et l’évacuation. |  |  |
| **24** | **POUBELLE 120 LITRES :** **Marque : Référence :** Fourniture et pose d’une poubelle 120 litres suivant les caractéristiques : À couvercle. La couleur selon le choix du maître d'ouvrage. Avec bac en plastiques 120 litres. Avec roulettes. Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes. En polyéthylène haute densité antichoc, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage en caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **25** | **RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX Marque : Référence :** Fourniture et pose d’un rayonnage avec étagères en inox 05 niveaux suivant les caractéristiques : • en acier inox 304 Épaisseur 10/10 mm • Dimensions : 1000X400, hauteur : 1750 mm ± 10 % • 5 niveaux : Plateaux renforcés |  |  |
| **26** | **ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES** **Marque : Référence :** Fourniture et pose d’échelle basse GN1/1 de 10 niveaux 04 roulettes pivotantes Suivant les caractéristiques : • 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. |  |  |
| **27** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS :** **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement selon les règles de l’art d’un caniveau de sol avec caillebotis suivant les caractéristiques : Dimensions : 800X400 mm  Profondeur total max 180 cm + /-10% Inox AISI 304 décapé, passivé.  Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre….) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.  Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d‘éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. Grille caillebotis, garde d’eau, Panier amovible. Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. Avec platine de reprise de l’étanchéité sur dalle. Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. sortie verticale avec bonde siphoïde anti-refoulement pour prévenir les odeurs indésirables. Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le branchement du caniveau sur le regard, travaux d’adaptation et remise en état et il couvre aussi la finition par le carrelage nécessaire des bordures du caniveau.). |  |  |
| **28** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION :**  **Marque : Référence :** Fourniture et pose et raccordement selon les règles d’un poste mobile de désinfection suivant les caractéristiques :  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 • Réservoirs transparents à produits. • Dis connecteur NF protégeant le réseau d’eau potable. • Fixation murale. • Mini-vannes d’isolement. |  |  |
| **29** | **ARMOIRE REFRIGEREE FROID POSITIVE FROID VENTILE 700 L :**  **Marque :  Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’une armoire réfrigérée froid positive froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :  • **Température de -2°C à +8° C** • Capacité : 700L.  • Méthode :HACCP • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ,HACCP.  • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.  • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade • 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression  • Portes pleine 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 • 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l’armoire 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 • 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 • dimension :HxlxP : 2025 x 820x 770 +/-10% • 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO ……… Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **30** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** **Marque :  Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’une armoire réfrigérée froid négative froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :  • **Température de -10°C à -22° C** • Méthode :HACCP • Capacité : 700L.  • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. .  • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.  • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).  • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression  • Portes pleine 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 • 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l’armoire 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 • Thermomètre digitale en façade 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.  • Puissance absorbé : 400 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).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO ……… Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **31** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE :**  **Marque :  Référence :** Fourniture et pose selon les règles de l’art des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l’étagère s’attachant facilement à l’aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. 2 Etagères de Dimensions 900x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur. |  |  |
| **32** | **MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE :** **Marque :  Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’un machine à café suivant les caractéristiques: La machine permet de préparer facilement un café parfait à chaque fois. Exceptionnellement simple à utiliser, elle chauffe en quelques secondes et est compatible avec les dosettes Nespresso.  De plus, l'éjection des capsules se fait de manière semi-automatique grâce à un levier intégré sur le haut de la machine. Adaptée à une utilisation intensive par les professionnels Une machine à Café professionnelle associe innovation et design avec une ligne haut de gamme et moderne. Ainsi, elle s'intègre parfaitement à tous types d'établissements : cafés, brasseries, restaurants, hôtels...  Informations :   • Compatible avec les capsules Nespresso - permet de préparer toutes les boissons Nespresso,  • Jusqu'à 40 cafés / jour minimum • Réservoirs 4 L • elle permet de confectionner jusqu'à 8 boissons à base de café.  • écran digital , avec un bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé…. • Mode veille automatique pour réduire davantage les coûts de fonctionnement • Réservoir d'eau transparent facile à remplir - permet de surveiller le niveau d'eau • Buse à eau chaude • Bac à capsules usées : 40 • Puissance : 1300 W • Dimensions : L 280 x P 480 x H 380 mm • Alimentation : 230 V  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE,NF,ISO ……… Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **33** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE:** **Marque : La Marzocco, la spaziale, royal, ou similaire  Référence :** Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une machine à café semi-automatique suivant les caractéristiques: Machine à café semi-automatique de haut gamme simple, et permet un entretien facile et un accès immédiat à tous les composants, solide car tout le corps de la machine est en acier inoxydable et fiable car tous les composants sont de haute qualité. La machine à un design moderne et dynamique  **Caractéristiques :** • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes. • Pompe intégrée • Système de chauffage électrique • Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe • 1 sortie d'eau chaude / 2 baguettes vapeur • Thermostat de sécurité de l'élément chauffant de la chaudière • Remplissage automatique de la chaudière • Contrôle des alarmes de dysfonctionnement • Carrosserie en acier inoxydable • Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm • Chaudière de : 15 litres +/-10% • Alimentation électrique : 220V/50HZ • Puissance électrique : 2Kw minimum • Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Accessoires : -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café -1Tasseur - mini-vannes d’isolement.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE,NF,ISO ……… Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **34** | **MACHINE A GLAÇONS :**  **Marque :  Référence :**  Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d’art d’une machine à glaçons suivant les caractéristiques:  • Fabrication de glaçons Gourmets individuels purs et cristallins  • Production : 25 Kg/24 h. (1250 glaçons) • Glaçons Gourmets plein de 20 g  • Capacité de stockage de 9 kg   • Carrosserie acier inoxydable   • Régulation électromécanique simple et fiable   • Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d’air (condensation par air) pour installation encastrée  • Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable (refroidissement par air)  • Interrupteur marche arrêt accessible en façade   • Accès ergonomique à la cabine de stockage grâce à la porte escamotable Système d'amortissement de mouvement de fermeture de porte   • Système anticalcaire breveté protégeant le circuit d’eau  • pelle à glaçons perforé  • Agent antimicrobien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées Réfrigérant R-134a sans CFC • Alimentation électrique : 220 V/50HZ • Puissance :300 w minimum Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. **Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **35** | **GUERIDON DE RESTAURANT :**  **Marque :  Référence :**  Fourniture et pose selon les règles d’art d’un guéridon suivant les caractéristiques: Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants, en bois massif, avec roulettes avec un profile moderne et esthétique. La structure et les étagères sont en bois de hêtre massif, peint en couleur noyer. Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc, ce qui le rend facile à déplacer. Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm A hauteur des tables Restaurant et Avec étagère. |  |  |
| **36** | **MOULIN A CAFE :**  **Marque :  Référence :**  Contenance de la trémie : 02 Kg,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d’aluminium  Moulin silencieux (63dB).  Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W  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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HT** | **Prix Total HT** | **Prix Total TTC** |
| 1 | FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ | U | 1 |  |  |  |
| 2 | PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES A GAZ SUR PLACARD | U | 1 |  |  |  |
| 3 | FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD | U | 1 |  |  |  |
| 4 | RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON | Ens | 1 |  |  |  |
| 5 | HOTTE D’EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE | Ens | 1 |  |  |  |
| 6 | APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE | U | 1 |  |  |  |
| 7 | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | U | 1 |  |  |  |
| 8 | FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION | U | 1 |  |  |  |
| 9 | BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX | U | 1 |  |  |  |
| 10 | MIXEUR DE BAR | U | 2 |  |  |  |
| 11 | PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL | U | 2 |  |  |  |
| 12 | CUTTER DE TABLE | U | 1 |  |  |  |
| 13 | BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN | U | 1 |  |  |  |
| 14 | BATTEUR MELANGEUR 05 L | U | 1 |  |  |  |
| 15 | CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS | U | 1 |  |  |  |
| 16 | TABLE EN INOX MOBILE | U | 3 |  |  |  |
| 17 | TABLE ROULANTE DE SERVICE | U | 1 |  |  |  |
| 18 | ECHELLE COULISSANTE A MAIN | U | 1 |  |  |  |
| 19 | PETRIN A SPIRALE 20L | U | 1 |  |  |  |
| 20 | LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL | U | 1 |  |  |  |
| 21 | LAVE VERRES | U | 1 |  |  |  |
| 22 | PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR | U | 1 |  |  |  |
| 23 | EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR | U | 1 |  |  |  |
| 24 | POUBELLE 120 LITRES | U | 2 |  |  |  |
| 25 | RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX | U | 1 |  |  |  |
| 26 | ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES | U | 1 |  |  |  |
| 27 | CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm | U | 1 |  |  |  |
| 28 | POSTE MOBILE DE DESINFECTION | U | 1 |  |  |  |
| 29 | ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L | U | 2 |  |  |  |
| 30 | ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE CAPACITE 700 L | U | 1 |  |  |  |
| 31 | ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE | U | 1 |  |  |  |
| 32 | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |
| 33 | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |
| 34 | MACHINE A GLAÇONS | U | 1 |  |  |  |
| 35 | GUERIDON DE RESTAURANT | U | 1 |  |  |  |
| 36 | MOULIN A CAFE | U | 1 |  |  |  |
| **Montant Total** | | | | |  |  |

**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 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

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

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

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

*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** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **2** | **FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **3** | **CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **4** | **COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **5** | **FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **6** | **CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **7** | **CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **8** | **CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **9** | **VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **10** | **VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **11** | **VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **12** | **VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **13** | **VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **14** | **VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **15** | **RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **16** | **ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **17** | **ASSIETTE D'ATTENTE ( SOUS ASSIETTES ) Ø220mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **18** | **ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **19** | **TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **20** | **SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **21** | **TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **22** | **SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **23** | **THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **24** | **THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **25** | **SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **26** | **MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **27** | **COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMUIM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **28** | **BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **29** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **30** | **COUTEAU A DESOSSER** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **31** | **COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **32** | **COUTEAU A HUITRE ABS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **33** | **COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **34** | **COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **35** | **COUTEAU D’OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **36** | **COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **37** | **COUTEAU ECAILLEUR** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **38** | **COUTEAU ECONOME ABS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **39** | **COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **40** | **FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **41** | **CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **42** | **CUILLERE PARISIENNE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **43** | **CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **44** | **BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **45** | **BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **46** | **DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **47** | **DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE24 PCS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **48** | **ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **49** | **ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **50** | **ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **51** | **PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **52** | **EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **53** | **BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARANT ALIAENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **54** | **EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **55** | **EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **56** | **EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **57** | **EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **58** | **MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **59** | **CHINOIX ETAMINE EN INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **60** | **FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **61** | **MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **62** | **COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **63** | **FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **64** | **FOUET EN INOX A BLANC 40 CM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **65** | **FOURCHETTE CHEF 2 DENTS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **66** | **GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **67** | **GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **68** | **LOUCHE A SAUCE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **69** | **MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **70** | **MOULE A CAKE INOX 30 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **71** | **MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **72** | **BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **73** | **MOULE A STEAK HACHE EN INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **74** | **MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **75** | **MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **76** | **MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **77** | **MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **78** | **OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **79** | **PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **80** | **BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **81** | **SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **82** | **PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **83** | **PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **84** | **PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **85** | **PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **86** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **87** | **PLAQUE A FOUR INOX 60\*40 CM EN TÖLE NOIRE EPAIS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **88** | **PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **89** | **POCHES A DECORER ; 40 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **90** | **POELES A CREPES ANTI ANTIADHESIF: 18CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **91** | **POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **92** | **POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **93** | **POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **94** | **MANDOLINE EN INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **95** | **RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **96** | **ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **97** | **ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **98** | **SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L ENVIRON** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **99** | **SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 MINIMUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **100** | **BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **101** | **CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **102** | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **103** | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **104** | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **105** | **TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **106** | **SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **107** | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **108** | **SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **109** | **SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 10 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **110** | **TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **111** | **TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **112** | **CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **113** | **TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 20 CM ENVIRON** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **114** | **THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **115** | **RAPE NOIX EN INOX** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **116** | **VIDE POMME PP:15 MM PM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **117** | **ZESTEUR VERTICALE** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **118** | **CANNELEUR DROITIER** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **119** | **RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **120** | **ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| **Un échantillon physique doit être présenté pour la validation au client** |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
| **121** | **ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |
| **122** | **ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM** |  |  |
| **Marque:** |
| **Référence :** |
| Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché |
| Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). |
| Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes |
| conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes |
| Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
| La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HT** | **Prix Total HT** | **Prix Total TTC** |
| **1** | **COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **80** |  |  |  |
| **2** | **FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **80** |  |  |  |
| **3** | **CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **80** |  |  |  |
| **4** | **COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **30** |  |  |  |
| **5** | **FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **30** |  |  |  |
| **6** | **CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **50** |  |  |  |
| **7** | **CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **50** |  |  |  |
| **8** | **CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM** | **U** | **50** |  |  |  |
| **9** | **VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **10** | **VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **11** | **VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **12** | **VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **13** | **VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL** | **U** | **120** |  |  |  |
| **14** | **VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL** | **U** | **120** |  |  |  |
| **15** | **RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **16** | **ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **17** | **ASSIETTE D'ATTENTE ( SOUS ASSIETTES ) Ø220mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **120** |  |  |  |
| **18** | **ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **80** |  |  |  |
| **19** | **TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM** | **U** | **48** |  |  |  |
| **20** | **SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **48** |  |  |  |
| **21** | **TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **48** |  |  |  |
| **22** | **SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **48** |  |  |  |
| **23** | **THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX** | **U** | **15** |  |  |  |
| **24** | **THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX** | **U** | **15** |  |  |  |
| **25** | **SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **15** |  |  |  |
| **26** | **MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM** | **U** | **60** |  |  |  |
| **27** | **COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMUIM** | **U** | **24** |  |  |  |
| **28** | **BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **30** |  |  |  |
| **29** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %** | **U** | **5** |  |  |  |
| **30** | **COUTEAU A DESOSSER** | **U** | **1** |  |  |  |
| **31** | **COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %** | **U** | **1** |  |  |  |
| **32** | **COUTEAU A HUITRE ABS** | **U** | **1** |  |  |  |
| **33** | **COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **34** | **COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **35** | **COUTEAU D’OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS** | **U** | **4** |  |  |  |
| **36** | **COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **37** | **COUTEAU ECAILLEUR** | **U** | **1** |  |  |  |
| **38** | **COUTEAU ECONOME ABS** | **U** | **4** |  |  |  |
| **39** | **COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 10 %** | **U** | **1** |  |  |  |
| **40** | **FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **41** | **CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX** | **U** | **1** |  |  |  |
| **42** | **CUILLERE PARISIENNE** | **U** | **2** |  |  |  |
| **43** | **CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **44** | **BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON** | **U** | **3** |  |  |  |
| **45** | **BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS** | **U** | **2** |  |  |  |
| **46** | **DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR** | **U** | **1** |  |  |  |
| **47** | **DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE24 PCS** | **U** | **1** |  |  |  |
| **48** | **ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM ± 10 %** | **U** | **1** |  |  |  |
| **49** | **ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 10 %** | **U** | **1** |  |  |  |
| **50** | **ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **51** | **PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS** | **U** | **2** |  |  |  |
| **52** | **EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **53** | **BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARANT ALIAENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE** | **U** | **10** |  |  |  |
| **54** | **EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS** | **U** | **2** |  |  |  |
| **55** | **EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **56** | **EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **57** | **EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **58** | **MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL** | **U** | **1** |  |  |  |
| **59** | **CHINOIX ETAMINE EN INOX** | **U** | **1** |  |  |  |
| **60** | **FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10** | **U** | **2** |  |  |  |
| **61** | **MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES** | **U** | **1** |  |  |  |
| **62** | **COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX** | **U** | **1** |  |  |  |
| **63** | **FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)** | **U** | **2** |  |  |  |
| **64** | **FOUET EN INOX A BLANC 40 CM ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **65** | **FOURCHETTE CHEF 2 DENTS** | **U** | **1** |  |  |  |
| **66** | **GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **67** | **GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES** | **U** | **10** |  |  |  |
| **68** | **LOUCHE A SAUCE** | **U** | **2** |  |  |  |
| **69** | **MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** | **U** | **1** |  |  |  |
| **70** | **MOULE A CAKE INOX 30 CM** | **U** | **5** |  |  |  |
| **71** | **MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON** | **U** | **20** |  |  |  |
| **72** | **BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **73** | **MOULE A STEAK HACHE EN INOX** | **U** | **1** |  |  |  |
| **74** | **MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %** | **U** | **24** |  |  |  |
| **75** | **MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **76** | **MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5** | **U** | **2** |  |  |  |
| **77** | **MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **78** | **OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **79** | **PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **80** | **BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX** | **U** | **3** |  |  |  |
| **81** | **SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM** | **U** | **4** |  |  |  |
| **82** | **PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **83** | **PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** | **U** | **3** |  |  |  |
| **84** | **PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **85** | **PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **86** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** | **U** | **8** |  |  |  |
| **87** | **PLAQUE A FOUR INOX 60\*40 CM EN TÖLE NOIRE EPAIS** | **U** | **4** |  |  |  |
| **88** | **PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %** | **U** | **8** |  |  |  |
| **89** | **POCHES A DECORER ; 40 CM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **90** | **POELES A CREPES ANTI ANTIADHESIF: 18CM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **91** | **POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **92** | **POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS** | **U** | **3** |  |  |  |
| **93** | **POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS** | **U** | **2** |  |  |  |
| **94** | **MANDOLINE EN INOX** | **U** | **2** |  |  |  |
| **95** | **RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **96** | **ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **97** | **ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %** | **U** | **1** |  |  |  |
| **98** | **SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L ENVIRON** | **U** | **8** |  |  |  |
| **99** | **SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 MINIMUM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **100** | **BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **101** | **CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10 ± 5 %** | **U** | **1** |  |  |  |
| **102** | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **103** | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** | **U** | **3** |  |  |  |
| **104** | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10** | **U** | **2** |  |  |  |
| **105** | **TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE** | **U** | **10** |  |  |  |
| **106** | **SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM** | **U** | **6** |  |  |  |
| **107** | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** | **U** | **2** |  |  |  |
| **108** | **SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **109** | **SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **110** | **TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **111** | **TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM** | **U** | **3** |  |  |  |
| **112** | **CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %** | **U** | **50** |  |  |  |
| **113** | **TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 20 CM ENVIRON** | **U** | **5** |  |  |  |
| **114** | **THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C** | **U** | **1** |  |  |  |
| **115** | **RAPE NOIX EN INOX** | **U** | **1** |  |  |  |
| **116** | **VIDE POMME PP:15 MM PM** | **U** | **1** |  |  |  |
| **117** | **ZESTEUR VERTICALE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **118** | **CANNELEUR DROITIER** | **U** | **1** |  |  |  |
| **119** | **RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON** | **U** | **10** |  |  |  |
| **120** | **ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **100** |  |  |  |
| **121** | **ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **100** |  |  |  |
| **122** | **ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM** | **U** | **100** |  |  |  |

**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**