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

**Dossier d’Appel D’offres**

**Ouvert national**

**Sur offres de prix**

**N°210/ 2025**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ ISTHT TAMUDA, répartie en lot suivant :   * LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT * LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES * LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE * LOT 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE * **LOT 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE** * **LOT 6: PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT** |

**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 national sur offres des prix n°………………du………………….

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT TAMUDA:

• Lot … :

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**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT TAMUDA:

Lot … :

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .

10- 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. *à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.*

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

**Annexe :**

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

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, MATERIEL DE CUISINE, DE RESTAURANT ET HOTEL**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum  • Puissance : 18 KW minimum  • Raccordement (Mise) à la terre  • tiroir de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304  • Régulation thermostatique de 90° à 260°C avec sécurité de surchauffe  • Placard avec 2 portes  • Surface de cuisson avec trou d’évacuation 15 mm minimum  • Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).  • 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 évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **2** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • GN-2/1+(2x1/3) plus support pour cuve GN  • En acier inox AISI 304  • cuve emboutie à angles arrondis avec pente.  • Puissance : 5,4 Kw minimum  •Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.  • tension 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304.  • Robinet de remplissage de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.  • Robinet d’évacuation contrôlé par une poignée athermique.  •Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables.  •Cuves intégrées dans le plan de travail en acier inoxydable AISI-304.  •Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.  •Voyant de fonctionnement en façade.  • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes  • 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 évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, Vanne d’isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| **3** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE:**  **Marque :**  **Référence :**  Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.  Poignée ergonomique  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.  Bouton pression  Lame en acier inoxydable 304  Longueur du cordon électrique :120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V/50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  une machine à café semi-automatique.  entretien facile et un accès immédiat à tous les composants  Corps de la machine à café est en acier inoxydable  design moderne et dynamique  **Caractéristiques :** • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes. • Pompe intégrée • chauffage électrique • Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe. • 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur • Thermostat de sécurité  • Remplissage automatique  • Contrôle du dysfonctionnement • Carrosserie en acier inox • Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum • Chaudière de : 14 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.  - Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  -Bac de vidange en inox.  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,2 litres minimum  Bol gradué 1,2 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min.  Couteaux résistants en acier inoxydable.  Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  protecteur thermique intégré au bobinage.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque : Référence :** Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.  Cuve amovible en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit. Grille filtre à pépins amovible. moteur asynchrone robuste et silencieux.  Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN Puissance : 125 Watts minimum Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d’aluminium  Moulin silencieux  Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, 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). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **8** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**  **Marque :**  **Référence :**  Coupe légumes avec cutter  construction en acier inoxydable 304  bloc moteur en acier inoxydable  tête en aluminium universelle.  Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.  Cutter :  Capacité : 5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré.  Tableau de commande électronique étanche.  Production: 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale: 1400 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  Coupe légume avec cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **9** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre construit en Acier inoxydable 304.  équipé de :  6 niveaux de puissance en minimum  Diamètre plateau 24 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  puissance restituée 900 W minimum  230 V | 50 Hz  menutrie jusqu'à : 30 minute(s)  Éclairage intérieure  Nombre de Magnétron : 1 en minimum  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER**  **Marque :**  **Référence :**  Scie de construction en acier inoxydable 18/10.  Système tendeur de lame de procédure automatique.  Démontage des racleurs sans outils  Moteur de 750W minimum,  Longueur du lame 1800 +/-10%  Hauteur de coupe utilisable: 225 +/-10%  Largeur de la coupe : 200 minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz  manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **POUBELLE 120 LITRES**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  capacités 120 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **12** | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES : **Marque**  **Référence**  Puissance : 1.3 Kw minimum  Réalisation : Châssis en acier inox  Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température  Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)  Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore  Dimensions : 400X215X475 MM minimum  Poids : 23 Kg minimum  Volts : 220 – 240 V  Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.)  Servis chauds à table.  Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d’accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.  Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d’une surface utile de 270 x 150 mm chacune.  Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices  Manuel d'installation et d’entretien.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **13** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  capacités 1000 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| **14** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque :  Référence :** une machine à café suivant les caractéristiques: compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché. l'éjection des capsules semi-automatique.  Adaptée à une utilisation intensive. **Caractéristique technique:**  • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital  • bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé…. • Réservoir d'eau transparent facile à remplir  • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35 • Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **15** | **APPAREIL SOUS VIDE**  **Marque**  **Référence**  Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V-50HZ Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur  un kite des sacs sous-vide de 100 unités |  |  |
| **16** | **CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  limiteur de température  bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **17** | **CUISEUR A RIZ 8 L**  **Marque**  **Référence**  Boitier en inox  Puissance : 1.90 KW minimum Alimentation : 220 V-50HZ Contenance : 8L Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur  revêtement anti-adhésif  **Livré avec :**  1 gobelet mesureur   1 cuillère à riz   1 cuillère mélangeuse   1 Tapis en silicone  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **18** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT**  **Marque**  **Référence**  Fumoir rectangulaire tout inox .  Dimensions (LxHxP): **500x 1000x400** +/-10%  Hauteur utile**: 700 mm** +/-10%  Poids à vide : **21 Kg minimal**  Alimentation 220 V-50HZ  Porte battante isolé à double paroi.  Poignet  Tige à suspendre réglable  bac de récupération des graisses  tiroir à sciure de bois  clapet de ventilation  Tirette de ventilation  Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.  **Livré avec :**  03 grilles en acier inoxydable pour le fumage  05 crochets en S,  un sachet de sciure de 1 kg.  01 Allume-sciure  Socle en inox avec étagère basse.  Gaine d’extraction et accessoires. |  |  |
| **19** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE**  **Marque**  **Référence**  Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ; • Puissance : 680 W minimum • Voltage : 230 V-50HZ • Débit : jusqu'à 110 litres par h • Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum • Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10% • Collecteur de pulpe de 6 litres minimum • Panier en inox amovible. • Moteur silencieux Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fichess électriques, 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** | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| 1 | PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES | U | 1 |  |  |  |  |
| 2 | BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES | U | 1 |  |  |  |  |
| 3 | MIXEUR PLONGEANT | U | 1 |  |  |  |  |
| 4 | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE | U | 1 |  |  |  |  |
| 5 | BLENDER ELECTRIQUE | U | 3 |  |  |  |  |
| 6 | Presse agrume cuve | U | 2 |  |  |  |  |
| 7 | Moulin à café | U | 1 |  |  |  |  |
| 8 | COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, | U | 1 |  |  |  |  |
| 9 | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | U | 5 |  |  |  |  |
| 10 | SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER | U | 1 |  |  |  |  |
| 11 | POUBELLE 120 LITRES | U | 10 |  |  |  |  |
| 12 | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUE DIX PLAQUES | U | 3 |  |  |  |  |
| 13 | POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE | U | 1 |  |  |  |  |
| 14 | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |  |
| 15 | APPAREIL SOUS VIDE | U | 1 |  |  |  |  |
| 16 | CUISSEUR A ŒUFS 06 PANIERS | U | 1 |  |  |  |  |
| 17 | CUISSEUR A RIZ 8 L | U | 1 |  |  |  |  |
| 18 | FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT | U | 1 |  |  |  |  |
| 19 | CENTRIFUGEUSE VERICALE | U | 1 |  |  |  |  |
| 20 | PLAQUE À INDUCTION | U | 3 |  |  |  |  |
| MONTANT TOTAL HT | | | | |  | | |
| MONTANT TOTAL TVA | | | | |  | | |
| MONTANT TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Turbine à glace verticale automatique à poser, d’une production horaire10 litres/h +/-10%,  condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/-10%,  Simple utilisation  capacité de mélange minimum est de 1 litre  niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB  Capacité 10 litres/h +/-10%, Tension 220 v-50HZ Puissance 1,1 kw minimum  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS**  **Marque :**  **Référence :**   * Production : 20Kg/24h minimum * Bac de stockage : 14Kg minimum * Cube : 20g minimum * Nbr : 15cubes/cycle minimum * Contrôle et Régulation électronique * Système de pulvérisation anti-tartre * Carrosserie acier inoxydable sur pied * Système d’amortissement de fermeture de porte * Porte en acier inoxydable AISI 304 * Condenseur à AIR * Groupe compresseur hermétique tropicalisé * Fréon : R290, R134A,R600 ou similaire * Puissance absorbée : 340 Watts minimum * Alimentation monophasée : 220V-50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** Marque : **Référence :**   * Température de **-18°C à -22° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures * 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 pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui 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 ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 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 04 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. * Puissance absorbé : 480 w minimum * Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :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 pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui 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 ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 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 * 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   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP * Dimensions ± 10 % : 21466x850x H 800 * Réalisation entièrement (intérieurete extérieure) en Inox AISI 304 * Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud * Evaporation automatique du condensat * Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum) * Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 200 mm de haut et retour arrière de 200 mm de haut * 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m * 4 pieds en inox réglables. * Crémaillères et glissières en inox, permettant, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis ; * 5 positions au niveau de la grille * Les grilles métalliques revêtues d’époxy alimentaire, avec capacité de chargement maximale de 35 kg. * Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste * Portes à charnières avec retour automatique * Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante * Le contrôle numérique intuitif pour le réglage des paramètres de température * Bouton lumineux de démarrage-arrêt. * Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. * Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble * Evaporateur ventilé * Fréon : R600a, R290, ou similaire * Alimentation électrique 220 V – 50 Hz * Puissance électrique : 260 W minimum   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou equivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATI**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| 1 | TURBINE A GLACE VERTICALE | U | 1 |  |  |  |  |
| 2 | MACHINE A GLAÇONS | U | 1 |  |  |  |  |
| 3 | ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L | U | 1 |  |  |  |  |
| 4 | ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L | U | 1 |  |  |  |  |
| 5 | TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE | U | 2 |  |  |  |  |
| MONTANT TOTAL HT | | | | |  | | |
| MONTANT TOTAL TVA | | | | |  | | |
| MONTANT TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  tapis en feutre.  table de réception rabattable.  entraînée par chaîne  largeur de façonnage 70 cm minimum  puissance 0,50 kw minimum  goulotte sécurisée  guides latéraux  socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piétement amovible,  Alimentation électrique monophasée **220 V - 50 Hz**  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A BANDE DE TABLE :**  Lamine tous types de pâtes  moins encombrante au moment du rangement  table relevables  avec des tables latérales de **500 x 700 mm +/-10%.**  Facile à utiliser  **Caractéristiques technique :**   * Commandes mécaniques et manuelles, tapis manipulable * Type à poser * 4 vérins réglables. * 1 vitesse à 2 vitesse de fonctionnement. * Tables latérales de 700 x 500 mm * Longueur cylindres 500 mm + /-10%. * diamètre de laminage 60 mm + /-10%. * Avec 2 rouleaux à pâtisserie. * Bandes réalisées en matériaux adapte au contacte alimentaire. * Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte * Racloirs et supports en matériaux adapte au contacte alimentaire * Bande avec double sens de marche * Bouton d'arrêt d'urgence * Grilles de protection * Puissance électrique : **500 w** minimum * Alimentation électrique : 220V/50hz * Alimentation **220 V/50HZ** * Dimension : **1500x900x 700** + /-10%.   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **PETRIN A SPIRALE BE VITESSE :**  **Marque : Référence :** Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: capacité de 20 litres + /-10%..  Utilisation facile  Minuterie  Cuve et crochet inox Protection anti surcharge et grille de protection Alimentation :**220 v/50hz** Puissance : **1 kw minimum** Support a posé  2 vitesses  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR 15 L**  **Marque :**  **Référence :**  15 Litres + /-10%.  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 200 w minimum  Alimentation : 220 V/50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les accessoires en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité utile :4,5 Litres minimum  Cuve inox  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  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION**  **Marque :**  **Référence :**  Portée de 10 KG +/-10%  Précision à 2 grammes  Tension 220 v - 50 Hz  Fabriquée en acier inoxydable,  avec écran LCD rétro-éclairé  avec batterie au lithium intégrée  avec câble de charge  données en grammes (g), kilogrammes (kg), mililitres (ml),  Facile à utiliser,  arrêt de l'appareil automatique,  fonction tare.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **BACS A FARINE EN POLYETHYLENE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en polyéthylène alimentaire  4 roules pivotants ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L |  |  |
| **8** | **CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN 1/1**  **Marque :**  **Référence :**  Dim 750x740x11260 mm minimum  10 niveaux de chargement GN 1/1 ou 600 x 400 mm  Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10  Isolation : 60 mm d’épaisseur-Sans CFC/HCFC  Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10  Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum  Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm  Porte : Fermeture automatique avec blocage de l’ouverture à 105°  Châssis porte : Système anti-condensation  Poignée de porte : Acier Inox 304  Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables  Tableau électrique : Amovible  Puissance : 1.4 Kw minimum  Rendement Refroidissement rapide +90°/ + 3°C : 40 Kg  Rendement Surgélation +90°/-18°C : 25 Kg  Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V.  Fluide réfrigérant écologique : R404, R507, R452a ou similaire  Dégivrage Automatique  Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé.  Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 70 mm à 75 mm & Bonde de Vidange.  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.**  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 …) |  |  |
| **9** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  5 niveaux - 400 x 600   * Construction en acier inox.   • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • thermostat de température et sonde 30 à 260 °C  •Régulation de l’humidité  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  •Programme de cuisson multiple  • Commandes électroniques LCD avec écran tactile  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  • Goulotte  et éclairage intérieure  •porte latéral  • Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.  • Thermostat de sécurité  • Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.  •Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.  Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  système de refroidissement forcé des composants internes ;  **ACCESSOIRES STANDARDS :**   * Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  • 2 niveaux de 2 plaques de 600\*400  • chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum  • Bouches levants  • Thermostats indépendantes et éclairage .  • matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant a la chaleur  • injection manuelle et automatique de la vapeur d’eau  • Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.  • Régularité de température sur toute la surface de cuisson  • température homogène  • Système de surveillance de la cuisson.  • Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.  • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une  • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l’extérieure.  • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque  • piètement et support réglable.  • Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)  • Puissance **10 Kw minimum** par niveau  • Arrivée d’eau et point de connexion  • Evacuation trop plein  • socle support et humidificateur  • manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Armoire de fermentation contrôlé  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox AISI304  3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Ecran tactile et éclairage interne  Porte Pleine plus poignée ergonomique  joint magnétique  Groupe compresseur tropicalisé  Flux d’air contrôle et maitrisé  panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d’eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  avec régulation de la température et de l'Humidité  Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc  Sur roulettes pour mise en place et nettoyage  Groupe frigorifique tropicaliser  Puissance : 2,5 KW minimum  Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  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 évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance 6L +-10%  Gastronorme 1/1 en inox AISI 304  Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable  Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage  Ecran d’affichage  Alarme  Système de régulation de température de fonctionnement.  Résistance de chauffe avec réglage précis de la température  04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel  Dimensions :  Totale : 30 x 40 x 13 cm +-10%  Tension : 220 V à 230 V  Puissance : 100 W minimum  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe  Utilisation facile du bras de coupes interchangeables  Cordes très robustes et facile à monter  Avec butée à l'arrière et maintien vertical  Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite  Livre avec 3 bras de coupe  écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.  Tension : 220 V à 230 V  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES**  **Marque :**  **Référence :**  Coupe légumes avec cutter :  Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.  CUTTER  Cuve en inox  Capacité : 5,5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.  Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l’eau  Production/heure : 100 Kg - 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  COUPE LEGUME  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.  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.**  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 …) |  |  |
| **15** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  surface de travail en inox,  Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.  Emetteur céramique  Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité  2 lampes très résistant de 500 W minimum  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Tension : 220 V-50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **16** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 250g/min +/-10%,  Puissance minimale : 60 watts +/-10%,,  Alimentation : 220/50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond  1Jet plat |  |  |
| **17** | **AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **18** | **GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **19** | **GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX**  **Marque :**  **Référence**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **20** | **THERMOMETRE A SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **21** | **SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **22** | **FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **23** | **CHALUMEAU PROFESSIONNEL**  **Marque :**  **Référence :**  Avec réglage de débit  Chalumeau de cuisine robuste  Allumage automatique avec verrouillage de sécurité  Très bonne prise en main et grande stabilité  Contact alimentaire.  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **24** | **CISEAUX POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  **21 CM +/-10%**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin |  |  |
| **25** | **PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur  Système de réglage de la température selon besoin  Puissance 100W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1  220 V/50HZ monophasé |  |  |
| **26** | **DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum  Dispositif de régulation et contrôle.  Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique)  Sans flamme  Plage de température entre : 50 à 500 °C  Contact alimentaire,ideal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance :1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE** | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | FAÇONNEUSE MANUELLE | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **2** | LAMINOIR A BANDE DE TABLE | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **3** | PETRIN A SPIRALE BE VITESSE | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **4** | BATTEUR MELANGEUR 15 L | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **5** | BATTEUR MELANGEUR 5L | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **6** | BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION | **U** | 5 |  |  |  |  |
| **7** | BACS A FARINE EN POLYETHYLENE | **U** | 5 |  |  |  |  |
| **8** | CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN1/1 | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **9** | FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **10** | FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **11** | ARMOIRE DE FERMENTATION | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **12** | TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **13** | GUITARE DE CHOCOLAT | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **14** | COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **15** | LAMPE A SUCRE A 02 TETES | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **16** | PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **17** | AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **18** | GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX | **U** | 6 |  |  |  |  |
| **19** | GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX | **U** | 6 |  |  |  |  |
| **20** | THERMOMETRE A SUCRE | **U** | 3 |  |  |  |  |
| **21** | SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR | **U** | 3 |  |  |  |  |
| **22** | FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **23** | CHALUMEAU PROFESSIONNEL | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **24** | CISEAUX POUR SUCRE | **U** | 3 |  |  |  |  |
| **25** | PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **26** | DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES**  **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm**  **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont**  **2 à frein, en polyamide**  Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ  400 assiettes standards  Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable  Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. |  |  |
| **2** | **LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE**  **Marque :**  **Référence :**  Chargement frontal  Capacité : 24 kg minimum ;  Vitesse d’essorage : 490 tr/min minimum  Facteur G de 200  Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite  Tambour obligatoirement en inox  Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,  Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive  Variateur de vitesse à fréquence  Programmateur Control  Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz  Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l’humidité résiduelle et le temps de séchage.  Le Programmateur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l’écran tactile  Niveau acoustique dB(A) < 50.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur  **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.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| **3** | **SECHOIR DE LINGE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 16 KG  Tambour acier inoxydable  Programmateur : easy control  Tambour en acier inox  Tambour inverseur pour un meilleur séchage  Combinaison d’un flux d’air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour  Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.  - Transfert maximal de chaleur  - Faible consommation d‘énergie  - Temps de séchage réduit  -gaine d’évacuation d’air chaude de diamètre approprie.  Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ;  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **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.**  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 …) |  |  |
| **4** | **CALANDREUSE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur cylindre : 1400 mm  La machine doit avoir un dispositif d’arrêt automatique en cas de non utilisation  Bouton d’arrêt d’urgence  Panneau de commande  Sectionneur  Dispositif protège doigts pour plus de sécurité  Dispose d’un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau  Vitesse de repassage variable  Gaine d’évacuation d’air chaude de diamètre approprie.  Commande à pied pour arrêt et démarrage  Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum  Alimentation : 380 V – 50 hz  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **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.**  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 …) |  |  |
| **5** | **MACHINE À COUDRE avec table support**  **Marque :**  **Référence :**  Avec les fonctionnalités ci-après :  Points intégrés  Boutonnières automatiques en une étape  Système d’enﬁlage de l’aiguille automatique  Mise en place rapide de la canette  Compartiment à accessoires  Eclairage par LED  Bouton anti-bascule du pied presseur  Entraînement 7 griffes  Abaissement des griffes  Système F.A.S.T\*\*\* de remplissage de la canette  Position d’arrêt de l’aiguille  Point de renfort automatique  Écran d’affichage LCD  Sélection des points  Réglage de la tension du ﬁle supérieur  Touches de contrôle à portée de main Protection  Variateur de vitesse  Panneau amovible des points  Fonction double-aiguille (simple/jumelée)  Fonction position initiale de l’aiguille  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS**  **Marque :**  **Référence :**  Tube acier époxy  2 portes sacs avec couvercle  4 roues pivotantes |  |  |
| **7** | **CHARIOT A LINGE PROPRE**  **Marque :**  **Référence :**  En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum  4 portes permettant un accès des 2 côtés  2 roues fixes  3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum  Fermeture aimantée |  |  |
| **8** | **TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.**  **Marque :**  **Référence :**  Table à repasser professionnelle réglable en hauteur,  Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l’ergonomie au poste de travail.  Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.  Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).  Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.  Fer chauffant et vaporisant.  Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.  Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.  Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.  Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.  Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant  Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm  Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum  Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum  Puissance : 3.9 kw minimum.  Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono  Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)  Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-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.**  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 N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE** | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES | U | 1 |  |  |  |  |
| **2** | LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE | U | 1 |  |  |  |  |
| **3** | SECHOIR DE LINGE | U | 1 |  |  |  |  |
| **4** | CALANDREUSE | U | 1 |  |  |  |  |
| **5** | MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT | U | 1 |  |  |  |  |
| **6** | CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS | U | 1 |  |  |  |  |
| **7** | CHARIOT A LINGE PROPRE | U | 1 |  |  |  |  |
| **8** | TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE | U | 1 |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL HT** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TVA** | | | | |  | | |
| **MONTANT TOTAL TTC** | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES**  **Marque :**  **Référence :**  - Dimensions : L x P x H hors tout **1500x700x900 mm** minimum  - Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire.  - **Panneaux de revêtement**  - Couleur des panneaux de revêtement **au choix du maitre d’ouvrage.**  - Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1).  • Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double.   * Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. * Compartiment technique intégré pour branchement électrique   • Cuve bain-marie à eau :  • Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable  • Remplissage automatique par électrovanne  • Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein  • Voyant témoin « manque d’eau »  • 1 Thermostat de 0°C à 90°C.  • 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.  - Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304  - Etagère intermédiaire inox AISI 304  - Chauffage électrique :  \* 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum.  \* 1 Thermostat de 0°C à 90°C.  \* 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.  - Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade.  - Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés ø 32 mm.  -Eclairage du meuble par lampes incorporé  -Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz  -Livré avec 4 bacs GN 1/1  - Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble  -Manuel d'installation et d'entretien  -certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.** |  |  |
| **2** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X200 - Couleur blanche |  |  |
| **3** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X300  Couleur blanche |  |  |
| **4** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X200  Couleur grise |  |  |
| **5** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X300  Couleur grise |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X300  Couleur noire |  |  |
| **7** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X200  Couleur noire |  |  |
| **8** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  •  Tout inox AISI 304  •  épaisseur 15/10 minimum  •  Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum  •  Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli  •  4 roulettes dont 2 avec freins   * Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. * Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable * AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. * Avec renfort inférieur   En dessous :  •   un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1  •   une étagère basse  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **9** | **CHARIOT DE SERVICE**  **Marque :**  **Référence :**  •  En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum  •  3 niveaux 900x600x900 mm  •  4 roues pivotantes dont deux avec frein  •    Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **10** | **CHARIOT DE DISTRIBUTION :**  **Marque :**  **Référence :**  Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1  Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.  Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm  Construction en acier inoxydable  Niveau supérieur pour bacs **3 x GN 1/1**  Étagères inférieures en acier inoxydable  4 roulettes pivotantes, 2 avec freins  Antichoc en caoutchouc gris  Charge maximale : 80 kg  Livré avec **3 x GN 1/1**  - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **11** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  • en acier inox AISI 304, portes coulissantes  • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  • 3 Etagères réglables en hauteur  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.  •  livré avec serrure avec clés. |  |  |
| **12** | **Etagère mobile en PVC 05 Niveaux**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum  Chope Inox avec blocage sur 02 Roues |  |  |
| **13** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE**  Etagères 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 étagères de Dimensions 1000x 350** de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur. |  |  |
| **14** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes**  **Marque :**  **Référence :**   * Tout en Inox   • Entrée 325 mm butées avant arrière  • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs  •Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **15** | **Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes**  **Marque :**  **Référence :**  • Tout en Inox  • Entrée 325 mm butées avant arrière  •4Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **16** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES**  **Marque :**  **Référence :**  •Sur pied inox AISI 304,  • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm,  • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm minimum  • Conforme au d’Hygiène et sécurité alimentaire. |  |  |
| **17** | **DIABLE**  **Marque :**  **Référence :**  •  à haut dossier  •  force 250 Kg  •  Roues à bandage caoutchouc  •  Hauteur 1300 mm (+/-10%)  •  Largeur des bavettes 300 mm  •  Peinture époxy |  |  |
| **18** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700**  **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **19** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**   * Commande à genou   •   Clapet anti retour  •   Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  •   Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  •    Dosseret arrière inox  •  Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  •  Mini-vannes d’isolement et siphon.  Livré avec :  Distributeur de serviettes papier,   * Distributeur de savon liquide, * Brosse à ongle, * Poubelle pour les serviettes, |  |  |
| **20** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION**  **Marque :**  **Référence :**  **Fixe équipé de :**  •  tuyau qualité alimentaire longueur 15 m  •  Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées  •  un pistolet antichoc  •  Distributeur de produit  •  support inox bidon, 10kg  • Réservoirs transparents à produits.  • Disconnecteur NF protégeant le réseau d’eau potable  • Fixation murale  • Mini-vannes d’isolement. |  |  |
| **21** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE**  **Marque :**  **Référence :**  Aspirateur eau et poussières 30L  Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Type d'alimentation : Electrique  Puissance : 1300 W  Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Système de récupération : Bac (sans sac) |  |  |
| **22** | **MONOBROSSE**  **Marque :**  **Référence :**  Application : Lustrage  Vitesse : Haute vitesse  Vitesse : 400 tpm  Consommation de courant : 1 600 W minimal  Source d’énergie : Câble  Pression : 43,3 g/cm² minimal  Niveau sonore : 59 dBA  Diamètre : 430 mm  Longueur du câble : 12,5 m |  |  |
| **23** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE**  **Marque :**  **Référence :**  Chariot équipé de :  Presse à mâchoire  2 seaux de 15 l  2 seaux de 6 l  Porte sac poubelle de 100 L minimum  Livre avec  200 sacs poubelle |  |  |
| **24** | **CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres**  **Marque :**  **Référence :**  **Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm**  Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.  Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.  2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.  2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.  2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.  Revêtement thermo laqué coloris titane RAL 7084.  Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims( cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.  Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.  **Accessoires :** casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois. |  |  |
| **25** | **CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré**  Coloris doré  Tapis rouge sur modèle doré  Structure porte cintres  Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10%  04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes |  |  |
| **26** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** |  |  |
| **27** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM**  Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum |  |  |
| **28** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE**  Monture bois - douille vis |  |  |
| **29** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
| **30** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |  |  |
| **31** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |  |  |
| **32** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS**  En INOX 304  Finition satinée  4 étagères réglables en hauteur  2 Portes battantes  Serrure à poignée avec clef  Vérins réglables en hauteur  Toit en pente anti-poussière  Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOT 5 :MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE** | | | | | | | | |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |  |
|  |
| 1 | MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 2 | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200 | U | **4** |  |  |  |  |  |
| 3 | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300 | U | **4** |  |  |  |  |  |
| 4 | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200 | U | **4** |  |  |  |  |  |
| 5 | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300 | U | **2** |  |  |  |  |  |
| 6 | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300 | U | **2** |  |  |  |  |  |
| 7 | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200 | U | **2** |  |  |  |  |  |
| 8 | TABLE DE TRAVAIL MOBILE | U | **17** |  |  |  |  |  |
| 9 | CHARIOT DE SERVICE | U | **3** |  |  |  |  |  |
| 10 | CHARIOT DE DISTRIBUTION | U | **3** |  |  |  |  |  |
| 11 | ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX | U | **5** |  |  |  |  |  |
| 12 | ETAGERE MOBILE EN PVC 05 NIVEAUX | U | **10** |  |  |  |  |  |
| 13 | ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE | U | **6** |  |  |  |  |  |
| 14 | ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES | U | **5** |  |  |  |  |  |
| 15 | ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES | U | **6** |  |  |  |  |  |
| 16 | BILLOT EN POLYPROPYLENES | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 17 | DIABLE | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 18 | TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 19 | LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU | U | **3** |  |  |  |  |  |
| 20 | POSTE MOBILE DE DESINFECTION | U | **4** |  |  |  |  |  |
| 21 | ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 22 | MONOBROSSE | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 23 | CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 24 | CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 25 | CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON DORE | U | **1** |  |  |  |  |  |
| 26 | RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE | U | **5** |  |  |  |  |  |
| 27 | RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM | U | **5** |  |  |  |  |  |
| 28 | BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE | U | **5** |  |  |  |  |  |
| 29 | PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT | U | **5** |  |  |  |  |  |
| 30 | SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE | U | **6** |  |  |  |  |  |
| 31 | SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE | U | **6** |  |  |  |  |  |
| 32 | ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS | U | **1** |  |  |  |  |  |
| MONTANT TOTAL HT | | | | |  | | |  |
| MONTANT TOTAL TVA | | | | |  | | |  |
| MONTANT TOTAL TTC | | | | |  | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE 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 ».*

**Toutes les dimensions indiquées dans ce CPS sont sujettes à une tolérance de ±10 %, sauf indication spécifique**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Aiguille à Brider en Inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | Aiguille à larder **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Aiguiseur affuteur couteau électrique**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Araignée acier inoxydable DIAM 12 cm +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Armoire stérile 10 couteaux**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette à dessert classique porcelaine émaillée  blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette à pain classique en porcelaine émaillée  blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée  Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée  blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bec rouge pour bouteille verseuse**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **65** | **Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **66** | **Biberon à décorer 140ml**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **67** | **Boite 50 cartouche pour siphon**  **Marque:**  **Référence:**  **compatibles avec les siphons conçus pour ce type de gaz.**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **73** | **Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **74** | **BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **CANNELEUR ZESTEUR PP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Carafe à décanter évasée en verre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Carafe à eau base carrée en verre 110 cl**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Casse homard**  **Marque: Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **90** | **Casse noix**  **Marque: Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **91** | **Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **93** | **Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Chariot a légumes inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **107** | **Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **108** | **Chinois Passoire Etamine inox Diam 20cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **109** | **Ciseaux Cuisine en INOX**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **110** | **Ciseaux à grappe en INOX – longueur 18 cm ±10 % Marque : Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées. Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes. Conforme aux normes d’hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes. Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité. |  |  |
| **111** | **Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **112** | **Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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** | **Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **115** | **Coquilleur a Beurre PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **116** | **Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **117** | **Corbeille présentation bambou basket**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **118** | **Corne 134x94 mm en PP**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **119** | **Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **120** | **Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **121** | **Coupe Œufs en Tranches Fils Inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **122** | **Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **123** | **Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **124** | **Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **125** | **Couperet 600gr bonne cuisine**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **126** | **Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **127** | **Couteau à désosser**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **128** | **Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **129** | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **130** | **Couteau à fromage pâte dure 145 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **131** | **Couteau à fromage pâte molle 145 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **132** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **133** | **Couteau à huitre manche ABS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **134** | **Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **135** | **Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **136** | **Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **137** | **Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **138** | **Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **139** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **140** | **Couteau professionnel de cuisine**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **141** | **Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **142** | **Couteau écailleur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **143** | **Couteau économe manche ABS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **144** | **Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **145** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **146** | **Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **147** | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **148** | **Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **149** | **Couteaux sommelier**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **150** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **151** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **152** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **153** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **154** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 SANS POIGNEE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **155** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 L/L : 325 CM/265 CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **156** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 L/L : 325 CM/176 CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **157** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 SANS POIGNEE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **158** | **COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 SANS POIGNEE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **159** | **CREMIERS 15CL**  **SUPERIEURE**  **Marque:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **160** | **Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **161** | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **162** | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **163** | **Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **164** | **Cuillère à ragout cote inox 550 cl**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **165** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **166** | **Cuillère d'Amour PP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **167** | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **168** | **Cuillère Portionneuse de Glace**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **169** | **Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **170** | **Cuvette carre 32X32 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **171** | **Dariole inox Ø de 55 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **172** | **Dénoyauteur d'olive alu**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **173** | **DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **174** | **Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **175** | **Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **176** | **DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **177** | **Douilles en polycarbonate 24 Pcs**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **178** | **ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **179** | **Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **180** | **Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **181** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **182** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **183** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **184** | **Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **185** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **186** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **187** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **188** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **189** | **Entonnoir 12.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **190** | **Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **191** | **EPROUVETTE POUR PESE-SIROP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **192** | **ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **193** | **FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **194** | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **195** | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **196** | **Fouet à Sauce inox 25cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **197** | **Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\*\* ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **198** | **Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **199** | **Fourchette à dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **200** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **201** | **Fourchette à Escargot baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **202** | **Fourchette à Huitres TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **203** | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **204** | **Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **205** | **Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **206** | **Fourchette de service Pour buffet en Inox**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **207** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **208** | **Fusil aiguiseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **209** | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **210** | **Godet à couverts polyéthylène**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **211** | **Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **212** | **Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **213** | **Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **214** | **Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **215** | **Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **216** | **Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **217** | **LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **218** | **LEGUMIERE ROVALE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **219** | **LOUCHE A SAUCE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **220** | **LOUCHE DE SERVICE EN INOX 2.5 MM**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **221** | **LOUCHE INOX SERIE :0,5-0,12-0,25-1L**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **222** | **Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2a6 cm) L44cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **223** | **Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **224** | **Mesure graduée sur pied inox 1l**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **225** | **Mesure à cocktail double 2,5/0.55 cl en Inox ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **226** | **Mesure à cocktail double 2/0.4 cl en Inox ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **227** | Milasson EN INOX ROND UNI Ø60 cm ± 10 % **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **228** | Milasson Ø22 cm ± 10 %Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **229** | **Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **230** | **Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **231** | **Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **232** | **Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **233** | **Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **234** | **Moule à brioche en inox Ø de 90 Cm ± 10 %**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **235** | **Moule à cake droit en inox 250x80 minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **236** | **Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **237** | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **238** | **Moule à cake Inox 18%- 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **239** | **Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **240** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **241** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **242** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **243** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **244** | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **245** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **246** | **Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **247** | **Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **248** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **249** | **Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  roduit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **250** | **Moule à steak**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **251** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **252** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **253** | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **254** | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **255** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **256** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **257** | **Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **258** | **Moule étain kouglopef**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **259** | **Moule dariole lot de 6**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **260** | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **261** | **Moule inox dariole 0,07l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **262** | **Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **263** | **Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **264** | **Moulin à légumes en inox 32cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **265** | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **266** | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **267** | **Moutardier en verre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **268** | **Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **269** | **Ouvre boites model de table en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **270** | **Panier à ménage (5pièces) en verre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **271** | **Panier à pain en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **272** | **Panier à vin verseur en osier**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **273** | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **274** | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **275** | **Passe-vite à grille étamée 3mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **276** | **Passoire à 2 poignée inox x 32 ; x45 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **277** | **Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **278** | **Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **279** | **Passoire rond toile 1,5mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **280** | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **281** | **Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **282** | **Pelle à four inox perforée**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **283** | **Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **284** | **PELLE À HORS D'ŒUVRES**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **285** | **Pelle à pâtisserie en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **286** | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **287** | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **288** | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **289** | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **290** | **Petit seau à glaçons**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **291** | **Photophore en verre Lot de 4 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **292** | **PIERRE A AGUISER GROS 459**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **293** | **PIERRE A AGUISER MOYEN 460**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **294** | **PINCE A ARETES INOX L8 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **295** | **Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **296** | **Pince à Escargot**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **297** | **Pince à gâteau en inox L 20 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **298** | **Pince à Homard/noix L 12 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **299** | **Pince à hors d'œuvres l 21 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **300** | **Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyle Vert L23cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **301** | **Pince pâte de 100 mm en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **302** | **Pince/Ciseaux Multi Usages en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **303** | **Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **304** | **Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ; 45cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **305** | **Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **306** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **307** | **Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **308** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **309** | **Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp : 2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **310** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp : 2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **311** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **312** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **313** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **314** | **Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **315** | **Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **316** | **Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **317** | **Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **318** | **Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **319** | **Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **320** | **Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **321** | **Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **322** | **PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **323** | **PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **324** | **PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **325** | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **326** | **Plateau limonadier diamètre 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **327** | **Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **328** | **Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **329** | **Plateau de service antidérapant 60/40 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **330** | **Plateau rond antidérapant 35 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **331** | **Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **332** | **Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **333** | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **334** | **Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **335** | **Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **336** | **Poêle à Paella 24cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **337** | **Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **338** | **Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **339** | **Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **340** | **Poêle en aluminium Antiadhésive: Série 20cm, 24 cm, 28cm, 36cm ,40cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **341** | **Poêle Choc Junior Antiadhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **342** | **Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **343** | **Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **344** | **Poêle en inox 320 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **345** | **Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **346** | **Poire à Jus 40 ml ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **347** | **Poissonnière en Inox 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **348** | **Pomme noisette ovale cannelée PP**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **349** | **Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **350** | **Porte-menu en similicuir - Format A4 noir**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **351** | **PORTE FICELLE SUR PIED**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **352** | **Pot à café 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **353** | **Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **354** | **Pot à lait 1 L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **355** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **356** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **357** | **Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **358** | **Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **359** | **Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **360** | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **361** | **Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **362** | **Ramasse miette en inox**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **363** | **Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **364** | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **365** | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **366** | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **367** | **RECTANGULAR 30X27CM-QUARTZ**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **368** | **RECTANGULAR 30X20CM-QUARTZ**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **369** | **REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **370** | **REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **371** | **Rince doigts**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **372** | **Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **373** | **Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **374** | **Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **375** | **Rouleau multicoupe uni 5 roulettes**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **376** | **ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **377** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **378** | **Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **379** | **Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5, 0.4 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **380** | **Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **381** | **Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **382** | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **383** | **Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **384** | **SAUCIERE EN INOX - 25CL**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **385** | **Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **386** | **Saucière en Inox : 150 ml**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **387** | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **388** | **Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **389** | **Sceau à vin 3 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **390** | **Scie Boucherie - 40 cm en Inox-**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **391** | **SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **392** | **SERIE 2 BRAISIERES EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **393** | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **394** | **SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **395** | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **396** | **SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **397** | **SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **398** | **Seringue pour cuisine 30 ml**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **399** | **SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE : 50CM MINIMUM QUALITE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **400** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **401** | **SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **402** | **Shaker en inox 75 cl**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **403** | **Siphon à crème en Inox 0.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **404** | **Souffle à sucre 340 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **405** | **Soupière 320 cl en Porcelaine**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **406** | **Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **407** | **Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **408** | **Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **409** | **Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **410** | **Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **411** | **Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **412** | **Spatule en silicone 25 cm ; 35cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **413** | **Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ; 30cm;40cm;50cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **414** | **Spatule flexible droite de 180 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **415** | **Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **416** | **SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **417** | **SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **418** | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **419** | **Spatule longue coudée manche solide 20cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **420** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **421** | **Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **422** | **Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **423** | **Sucrier métal argenté sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **424** | **Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **425** | **Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **426** | **Support Buffet 55.5 x 19 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **427** | **Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **428** | **Support rotatif pour décoration Gâteau**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **429** | **Support Buffet 39x39 cm APS**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **430** | **Tablier boucher métal**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **431** | **Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **432** | **Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **433** | **Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **434** | **Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **435** | **Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **436** | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **437** | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **438** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **439** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **440** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **441** | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **442** | **Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **443** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **444** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **445** | **Thermomètre Infrarouge**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **446** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **447** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **448** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **449** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **450** | **Turbotière en Aluminium 50X40cm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **451** | **Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **452** | **Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **453** | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **454** | **Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **455** | **VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  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 cuisines professionnelles 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 |  |  |
| **456** | **Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **457** | **Verre à bière « flûte » "verre sonore» Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **458** | **Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **459** | **Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **460** | **Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **461** | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **462** | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **463** | **Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **464** | **Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **465** | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **466** | **Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **467** | **Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **468** | **Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **469** | **Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
| **470** | **Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **471** | **Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **472** | **Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **473** | **Vide Pomme PP : 15 mm PM**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |
| **474** | **Zesteur verticale**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines 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 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT 6 :PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | Aiguille à Brider en Inox | U | 2 |  |  |  |  |
| **2** | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses | U | 4 |  |  |  |  |
| **3** | Aiguille à larder | U | 2 |  |  |  |  |
| **4** | Aiguiseur affuteur couteau électrique | U | 1 |  |  |  |  |
| **5** | Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10% | U | 1 |  |  |  |  |
| **6** | Araignée acier inoxydable DIAM 12cm +/-10% | U | 5 |  |  |  |  |
| **7** | Armoire stérile 10 couteaux | U | 4 |  |  |  |  |
| **8** | Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **9** | Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **10** | Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **11** | Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **12** | Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **13** | Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **14** | Assiette Entremet 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **15** | Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **16** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 180 |  |  |  |  |
| **17** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **18** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **19** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **20** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **21** | Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 60 |  |  |  |  |
| **22** | Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10% | U | 1 |  |  |  |  |
| **23** | Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **24** | Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **25** | Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **26** | Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **27** | Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **28** | Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **29** | Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **30** | Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **31** | Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **32** | Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **33** | Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **34** | Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **35** | Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L | U | 5 |  |  |  |  |
| **36** | Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC | U | 5 |  |  |  |  |
| **37** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L | U | 5 |  |  |  |  |
| **38** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L | U | 5 |  |  |  |  |
| **39** | Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L | U | 5 |  |  |  |  |
| **40** | Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L | U | 5 |  |  |  |  |
| **41** | Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L | U | 5 |  |  |  |  |
| **42** | Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L | U | 5 |  |  |  |  |
| **43** | Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **44** | Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **45** | Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **46** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 | U | 5 |  |  |  |  |
| **47** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L | U | 5 |  |  |  |  |
| **48** | Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L | U | 5 |  |  |  |  |
| **49** | Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L | U | 5 |  |  |  |  |
| **50** | Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 | U | 5 |  |  |  |  |
| **51** | Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 | U | 5 |  |  |  |  |
| **52** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **53** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **54** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **55** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **56** | BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE | U | 2 |  |  |  |  |
| **57** | BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE | U | 2 |  |  |  |  |
| **58** | BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE | U | 2 |  |  |  |  |
| **59** | BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE | U | 2 |  |  |  |  |
| **60** | BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE | U | 2 |  |  |  |  |
| **61** | BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE | U | 2 |  |  |  |  |
| **62** | Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène | U | 1 |  |  |  |  |
| **63** | Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10% | U | 1 |  |  |  |  |
| **64** | BEC rouge pour bouteille verseuse | U | 5 |  |  |  |  |
| **65** | Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche | U | 50 |  |  |  |  |
| **66** | Biberon à décorer 140ml | U | 5 |  |  |  |  |
| **67** | Boite 50 cartouche N2O pour siphon | U | 1 |  |  |  |  |
| **68** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **69** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **70** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **71** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **72** | BOL A CEREALE EN PLASTIQUE INCASSABLE ALIMENTAIRE- 15,5 CM ± 10 % | U | 60 |  |  |  |  |
| **73** | Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % | U | 60 |  |  |  |  |
| **74** | BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **75** | BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **76** | BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **77** | Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné | U | 2 |  |  |  |  |
| **78** | Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **79** | Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur | U | 2 |  |  |  |  |
| **80** | Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **81** | CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **82** | CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **83** | Canneleur zesteur PP | U | 6 |  |  |  |  |
| **84** | Carafe à décanter évasée en verre | U | 12 |  |  |  |  |
| **85** | Carafe à eau base carrée en verre 110 cl | U | 12 |  |  |  |  |
| **86** | Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **87** | Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **88** | Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **89** | Casse homard | U | 1 |  |  |  |  |
| **90** | Casse noix | U | 1 |  |  |  |  |
| **91** | Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **92** | Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 22 |  |  |  |  |
| **93** | Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 5 |  |  |  |  |
| **94** | Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 5 |  |  |  |  |
| **95** | Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé | U | 2 |  |  |  |  |
| **96** | Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé | U | 5 |  |  |  |  |
| **97** | Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 5 |  |  |  |  |
| **98** | Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum | U | 5 |  |  |  |  |
| **99** | Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % | U | 15 |  |  |  |  |
| **100** | Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **101** | Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **102** | Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **103** | Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **104** | Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **105** | Chariot a légumes inox | U | 1 |  |  |  |  |
| **106** | Chevalet de table symbole en inox «  réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **107** | Chevalet de table symbole en inox «  non fumeur » | U | 6 |  |  |  |  |
| **108** | Chinois con inox toile ; série : 20cm ; 24 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **109** | Ciseaux cuisine inox | U | 3 |  |  |  |  |
| **110** | Ciseaux à grappe | U | 3 |  |  |  |  |
| **111** | Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur | U | 3 |  |  |  |  |
| **112** | Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 10 |  |  |  |  |
| **113** | Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 10 |  |  |  |  |
| **114** | Coquetier en inox diam 45 MM 18/10 | U | 24 |  |  |  |  |
| **115** | Coquilleur a Beurre PP | U | 5 |  |  |  |  |
| **116** | Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox | U | 10 |  |  |  |  |
| **117** | Corbeille présentation bambou basket | U | 5 |  |  |  |  |
| **118** | Corne 134x94 mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **119** | Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure | U | 60 |  |  |  |  |
| **120** | Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **121** | Coupe Œufs en Tranches Fils Inox | U | 5 |  |  |  |  |
| **122** | Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm | U | 5 |  |  |  |  |
| **123** | Coupe pâte Ronde 115 x80 mm | U | 5 |  |  |  |  |
| **124** | Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% | U | 24 |  |  |  |  |
| **125** | Couperet 600gr 19 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **126** | Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **127** | Couteau à désosser | U | 6 |  |  |  |  |
| **128** | Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 90 |  |  |  |  |
| **129** | Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **130** | Couteau à fromage pate dure 145 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **131** | Couteau à fromage pate molle 145 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **132** | Couteau à génoise, lame dentelée / manche 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **133** | Couteau à huitre manche ABS | U | 3 |  |  |  |  |
| **134** | Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **135** | Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée | U | 6 |  |  |  |  |
| **136** | Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **137** | Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **138** | Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **139** | Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets | U | 18 |  |  |  |  |
| **140** | Couteau professionnel de cuisine | U | 12 |  |  |  |  |
| **141** | Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **142** | Couteau écailleur | U | 6 |  |  |  |  |
| **143** | Couteau économe manche ABS | U | 10 |  |  |  |  |
| **144** | Couteaux Génoise-Manche manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **145** | Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets | U | 3 |  |  |  |  |
| **146** | Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **147** | Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 2 |  |  |  |  |
| **148** | Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 2 |  |  |  |  |
| **149** | Couteaux sommelier | U | 10 |  |  |  |  |
| **150** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 | U | 5 |  |  |  |  |
| **151** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2 | U | 5 |  |  |  |  |
| **152** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 | U | 5 |  |  |  |  |
| **153** | Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 | U | 5 |  |  |  |  |
| **154** | Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée | U | 5 |  |  |  |  |
| **155** | Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm +/-10% | U | 5 |  |  |  |  |
| **156** | Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm +/-10% | U | 5 |  |  |  |  |
| **157** | Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée | U | 5 |  |  |  |  |
| **158** | Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée | U | 5 |  |  |  |  |
| **159** | Crémiers : 15cl - 30cl ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **160** | Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **161** | Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **162** | Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **163** | Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **164** | Cuillère à ragout cote inox 550 cl | U | 6 |  |  |  |  |
| **165** | Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **166** | Cuillère d'Amour PP | U | 3 |  |  |  |  |
| **167** | Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 3 |  |  |  |  |
| **168** | Cuillère Portionneuse de Glace | U | 3 |  |  |  |  |
| **169** | Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **170** | Cuvette carre 32X32 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **171** | Darriole inox Ø de 55 mm minimum | U | 5 |  |  |  |  |
| **172** | Dénoyauteur d'olive alu | U | 3 |  |  |  |  |
| **173** | DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **174** | Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs | U | 1 |  |  |  |  |
| **175** | Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur | U | 2 |  |  |  |  |
| **176** | DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 | U | 3 |  |  |  |  |
| **177** | Douilles en polycarbonate 24 Pcs | U | 2 |  |  |  |  |
| **178** | ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **179** | Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **180** | Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **181** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **182** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **183** | Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle | U | 2 |  |  |  |  |
| **184** | Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO | U | 2 |  |  |  |  |
| **185** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piécess minimum forme cœur | U | 1 |  |  |  |  |
| **186** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme carrée | U | 1 |  |  |  |  |
| **187** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ovale | U | 1 |  |  |  |  |
| **188** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ronde | U | 2 |  |  |  |  |
| **189** | Entonnoir 12.5cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **190** | Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **191** | EPROUVETTE POUR PESE-SIROP | U | 1 |  |  |  |  |
| **192** | ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **193** | FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **194** | Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne | U | 1 |  |  |  |  |
| **195** | Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % | U | 7 |  |  |  |  |
| **196** | Fouet à Sauce 30cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **197** | Fouet en Inox 25 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **198** | Fouet en Inox 35 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **199** | Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 120 |  |  |  |  |
| **200** | Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **201** | Fourchette à escargot | U | 18 |  |  |  |  |
| **202** | Fourchette à huitres | U | 18 |  |  |  |  |
| **203** | Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 72 |  |  |  |  |
| **204** | Fourchette 2 dents en inox 10 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **205** | Fourchette chef 2 dents en inox 18 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **206** | Fourchette de service Pour buffet en Inox | U | 24 |  |  |  |  |
| **207** | Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **208** | Fusil aiguiseur rond: série : bleu, jaune, noir 30 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **209** | Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **210** | Godet à couverts polyéthylène | U | 5 |  |  |  |  |
| **211** | Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire | U | 1 |  |  |  |  |
| **212** | Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **213** | Grattoir Poisson 19 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **214** | Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses | U | 10 |  |  |  |  |
| **215** | Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **216** | Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre | U | 1 |  |  |  |  |
| **217** | Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **218** | Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **219** | Louche à sauce | U | 6 |  |  |  |  |
| **220** | Louche de service en inox (2.5 mm) | U | 6 |  |  |  |  |
| **221** | Louche inox serie : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L | U | 5 |  |  |  |  |
| **222** | Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **223** | Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure | U | 1 |  |  |  |  |
| **224** | Mesure graduée sur pied inox 1l | U | 5 |  |  |  |  |
| **225** | Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **226** | Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **227** | Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **228** | Milasson Ø de 22 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **229** | Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |
| **230** | Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |
| **231** | Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 3 |  |  |  |  |
| **232** | Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **233** | Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **234** | Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum | U | 3 |  |  |  |  |
| **235** | Moule à cake droit en inox 250x80 minimum | U | 3 |  |  |  |  |
| **236** | Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **237** | Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum | U | 3 |  |  |  |  |
| **238** | Moule à cake Inox 18%- 30 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **239** | Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **240** | Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum | U | 3 |  |  |  |  |
| **241** | Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum | U | 3 |  |  |  |  |
| **242** | Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **243** | Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum | U | 3 |  |  |  |  |
| **244** | Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **245** | Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **246** | Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm | U | 3 |  |  |  |  |
| **247** | Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **248** | Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **249** | Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **250** | Moule à steak | U | 2 |  |  |  |  |
| **251** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **252** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **253** | Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **254** | Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur( 100x89) mm | U | 3 |  |  |  |  |
| **255** | Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **256** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **257** | Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **258** | Moule étain kouglopef | U | 2 |  |  |  |  |
| **259** | Moule exopan dariole lot de 6 | U | 1 |  |  |  |  |
| **260** | Moule inox dariole 0,05l ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **261** | Moule inox dariole 0,07l ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **262** | Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **263** | Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent) | U | 1 |  |  |  |  |
| **264** | Moulin à légumes en inox 32cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **265** | Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 | U | 12 |  |  |  |  |
| **266** | Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm | U | 24 |  |  |  |  |
| **267** | Moutardier en verre | U | 12 |  |  |  |  |
| **268** | Chevalets de table numérougeés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **269** | Ouvre boites model de table en inox | U | 1 |  |  |  |  |
| **270** | Panier à ménage (5pièces) en verre | U | 12 |  |  |  |  |
| **271** | Panier à pain en inox | U | 18 |  |  |  |  |
| **272** | Panier à vin verseur en osier | U | 2 |  |  |  |  |
| **273** | Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **274** | Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **275** | Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **276** | Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **277** | Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **278** | Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse | U | 2 |  |  |  |  |
| **279** | Passoire rond toile 1,5mm | U | 3 |  |  |  |  |
| **280** | Peigne de Décoration Set de 7 pièces | U | 2 |  |  |  |  |
| **281** | Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **282** | Pelle à four inox perforée | U | 1 |  |  |  |  |
| **283** | Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **284** | PELLE À HORS D'ŒUVRES | U | 2 |  |  |  |  |
| **285** | Pelle à pâtisserie en inox | U | 2 |  |  |  |  |
| **286** | Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **287** | Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **288** | Pelle Triangle en Inox à Manche Noir | U | 3 |  |  |  |  |
| **289** | Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **290** | Petit seau à glaçons | U | 5 |  |  |  |  |
| **291** | Photophore en verre Lot de 4 pièces | U | 12 |  |  |  |  |
| **292** | PIERRE A AGUISER GROS 459 | U | 3 |  |  |  |  |
| **293** | PIERRE A AGUISER MOYEN 460 | U | 3 |  |  |  |  |
| **294** | PINCE A ARETES INOX L8 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **295** | Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **296** | Pince à escargot | U | 3 |  |  |  |  |
| **297** | Pince à gâteau en inox L 20 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **298** | Pince à Homard/noix L 12 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **299** | Pince à hors d'œuvres l 21 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **300** | Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **301** | Pince pâte de 100 mm en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **302** | Pince/Ciseaux Multi Usages en inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **303** | Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **304** | Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **305** | Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **306** | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | U | 6 |  |  |  |  |
| **307** | Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **308** | Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **309** | Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **310** | Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **311** | Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **312** | Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **313** | Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **314** | Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **315** | Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10 | U | 6 |  |  |  |  |
| **316** | Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **317** | Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **318** | Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **319** | Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **320** | Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **321** | Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **322** | PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE | U | 1 |  |  |  |  |
| **323** | PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |  |  |  |  |
| **324** | PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. | U | 1 |  |  |  |  |
| **325** | Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **326** | Plateau limonadier diamètre 35 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **327** | Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **328** | Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **329** | Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre | U | 6 |  |  |  |  |
| **330** | Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre | U | 6 |  |  |  |  |
| **331** | Plateau réctangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **332** | Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **333** | Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **334** | Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **335** | Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **336** | Poêle à Paella 24cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **337** | Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l | U | 2 |  |  |  |  |
| **338** | Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **339** | Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **340** | Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **341** | Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diametre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **342** | Poêle de flambage ronde en cuivre diamétre 240 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **343** | Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **344** | Poêle en inox 320 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **345** | Poêle ovale a poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent | U | 3 |  |  |  |  |
| **346** | Poire à Jus 40 ml ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **347** | Poissonnière en Inox 50cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **348** | Pomme noisette ovale cannelée PP | U | 2 |  |  |  |  |
| **349** | Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **350** | Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir | U | 15 |  |  |  |  |
| **351** | PORTE FICELLE SUR PIED | U | 1 |  |  |  |  |
| **352** | Pot à café 0.5L en inox avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **353** | Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **354** | Pot à lait 1 L en inox avec couvercle | U | 6 |  |  |  |  |
| **355** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **356** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **357** | Présentoir Buffet h: 12cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **358** | Présentoir Buffet h: 8cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **359** | Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **360** | Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **361** | Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **362** | Ramasse miette en inox | U | 12 |  |  |  |  |
| **363** | Ramequin en verre trempé diametre 8.5cm ± 10 % | U | 48 |  |  |  |  |
| **364** | Râpe 6 faces en Inox h(24cm) | U | 1 |  |  |  |  |
| **365** | Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur | U | 2 |  |  |  |  |
| **366** | Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **367** | Assiette en ardoise,assiette de présentation,Anthracite 30X10CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **368** | Assiette en ardoise,assiette de présentation,Anthracite 26X16CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **369** | REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **370** | REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **371** | Rince doigts citrons | U | 12 |  |  |  |  |
| **372** | Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **373** | Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **374** | Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **375** | Rouleau multicoupe uni 5 roulettes | U | 3 |  |  |  |  |
| **376** | Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **377** | Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **378** | Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 | U | 6 |  |  |  |  |
| **379** | Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **380** | Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **381** | Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **382** | Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum | U | 12 |  |  |  |  |
| **383** | Salière et poivrière en verre diamétre 3.5 cm ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **384** | SAUCIERE EN INOX - 25CL | U | 12 |  |  |  |  |
| **385** | Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **386** | Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml | U | 6 |  |  |  |  |
| **387** | Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |
| **388** | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **389** | Sceaux à vin 3 L ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **390** | Scie Boucherie - 40 cm en Inox- | U | 1 |  |  |  |  |
| **391** | SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **392** | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé | U | 2 |  |  |  |  |
| **393** | SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **394** | SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **395** | SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 | U | 2 |  |  |  |  |
| **396** | SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **397** | SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 | U | 2 |  |  |  |  |
| **398** | Seringue pour cuisine 30 ml | U | 3 |  |  |  |  |
| **399** | SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE | U | 1 |  |  |  |  |
| **400** | Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE | U | 50 |  |  |  |  |
| **401** | SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix | U | 100 |  |  |  |  |
| **402** | Shaker en inox 75 cl | U | 2 |  |  |  |  |
| **403** | Siphon à crème en Inox 0.5 L | U | 1 |  |  |  |  |
| **404** | Souffle à sucre 340 mm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **405** | Soupière en Porcelaine 320 cl ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **406** | Soupière en inox Diametre 24 ± 10 % avec couvercle | U | 12 |  |  |  |  |
| **407** | Soupière en inox Diametre 24 ± 10 % sans couvercle | U | 12 |  |  |  |  |
| **408** | Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **409** | Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche | U | 24 |  |  |  |  |
| **410** | Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **411** | Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **412** | Spatule en silicone 25 cm ; 35cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **413** | Spatule lame fibre de verre , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **414** | Spatule flexible droite de 180 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **415** | Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **416** | SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **417** | SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **418** | SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **419** | Spatule longue coudée manche solide 20cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **420** | Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **421** | Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **422** | Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **423** | Sucrier métal argenté sans couvercle 23 cl ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **424** | Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **425** | Sucrier en porcelaine blanche qualité superieure 23 cl ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **426** | Support Buffet 55.5 x 19 cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **427** | Support Menu à Pince 30 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **428** | Support rotatif pour décoration Gâteau | U | 1 |  |  |  |  |
| **429** | Support Buffet 39x39 cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **430** | TABLIER BOUCHER METAL | U | 1 |  |  |  |  |
| **431** | Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **432** | Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **433** | Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **434** | Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **435** | Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **436** | Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **437** | Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **438** | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % | U | 25 |  |  |  |  |
| **439** | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 % | U | 25 |  |  |  |  |
| **440** | Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **441** | Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **442** | Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **443** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax | U | 6 |  |  |  |  |
| **444** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax | U | 6 |  |  |  |  |
| **445** | Thermomètre Infrarouge | U | 1 |  |  |  |  |
| **446** | Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **447** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L | U | 7 |  |  |  |  |
| **448** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L | U | 12 |  |  |  |  |
| **449** | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **450** | Turbotière en Aluminium 50X40cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **451** | Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **452** | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **453** | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |
| **454** | Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 18 |  |  |  |  |
| **455** | VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **456** | Verre à bière « chope  à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **457** | Verre à bière « flûte  » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **458** | Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |
| **459** | Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **460** | Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 18 |  |  |  |  |
| **461** | Verre a eau 20 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 90 |  |  |  |  |
| **462** | Verre à eau gobelet cristallin 25 cl | U | 90 |  |  |  |  |
| **463** | Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **464** | Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 90 |  |  |  |  |
| **465** | Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **466** | Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **467** | Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **468** | Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **469** | Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **470** | Verre Normandie 24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **471** | Verre OId fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 18 |  |  |  |  |
| **472** | Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **473** | Vide Pomme Polypropylène :15 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **474** | Zesteur verticale | U | 3 |  |  |  |  |
| MONTANT TOTAL HT | | | | |  | | |
| MONTANT TOTAL TVA | | | | |  | | |
| MONTANT TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**