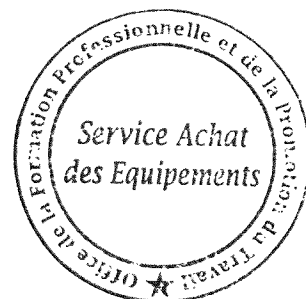


**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF.
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 10	: MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 11	: MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 12	: RECEPTIONS PROVISoire ET DEFINITIVE.
ARTICLE 13	: MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 14	: MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 15	: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 16	: BREVETS.
ARTICLE 17	: SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 18	: DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 19	: VALIDITE DU MARCHE.
ARTICLE 20	: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
ARTICLE 21	: GARANTIE.
ARTICLE 22	: RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 23	: DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 24	: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 25	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 26	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 27	: NANTISSEMENT.
ARTICLE 28	: RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 29	: VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE.
ARTICLE 30	: MESURES COERCITIVES



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**Marché n° / 2025**

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

Entre les soussignés :

d'une part :

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL
(O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part :

La société :

- Titulaire du compte (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon
nom (ou au nom de la société) à.....(localité), sous relevé d'identification
bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'Identifiant de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,



CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet L'Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L'ISHR AGADIR, 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 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Il est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa a du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 des marchés publics.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité:

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- Les prospectus, notices et autres documents techniques;
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants:

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.



- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables. Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix - détail estimatif, aux quantités pour les prestations réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.

Délai d'exécution:

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 jours (Quatre-vingt-dix jours)**.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire

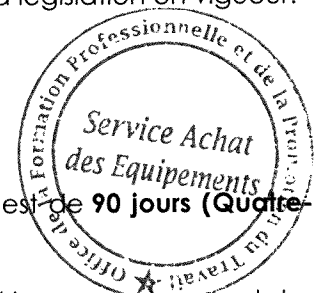
Le délai que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'O.F.P.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard:

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de Un pour mille (1/1000) du montant initial du



marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8%) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Quand le montant des pénalités atteint ce plafond, l'autorité compétente se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCAGT.

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAGT est :

- **Lot N° 1 : Douze mille cinq cent Dirhams (12 500,00DH)**
- **Lot N° 2 : Huit mille six cent Dirhams (8 600,00DH)**
- **Lot N° 3 : Dix mille deux cent Dirhams (10 200,00 DH)**
- **Lot N° 4 : Douze mille sept cent Dirhams (12 700,00 DH)**

Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAGT.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains, signés à cet effet conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE.

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

- Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires.

Le responsable du centre bénéficiaire signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.



ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE.

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans les sites bénéficiaires suivant un planning communiqué au titulaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'O.F.P.P. T et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier;

Le titulaire procédera à l'ouverture des caisses, l'installation et la mise en marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 15 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

Les opérations de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité.

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,) dans les sites bénéficiaires, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché et le cas échéant ses avenants doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur.

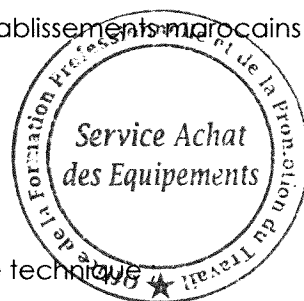
ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire:

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ;
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

La réception n'est prononcée qu'une fois l'équipement, vérifié conforme, satisfait aux essais exigés.

Les articles réceptionnés sont enregistrés dans le livre journal et éventuellement dans le livre d'inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.



ARTICLE N°12: RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive:

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°13: MODE DE REGLEMENT.

A-mode de règlement

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

B-délai de règlement

En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours à compter de la date de facturation.

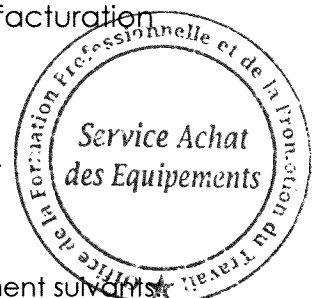
ARTICLE N°14: MODALITES DE PAIEMENT.

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant le dossier de paiement suivants:

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison



- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°15: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°16: BREVETS.

Le titulaire garantira l'OFPPT, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°17: SOUS-TRAITANCE.

Si le titulaire envisage de recourir à la sous traitance, il sera appliqué des dispositions de l'article 151 du décret n °2-22-431.

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage:

- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

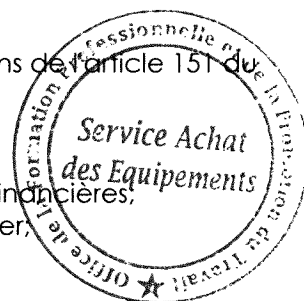
Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n °2-22-431.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,4,11,12 et 13
Lot 2	1 et 4
Lot 3	1,2,8,9 et 10
Lot 4	-----

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions coopératives et les auto entrepreneurs, conformément à l'article 151 du décret n °2-22-431 précité.

Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.



Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

ARTICLE N°18: DOMICILE DU TITULAIRE.

Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

Faute par lui d'avoir satisfait à cette obligation, toutes les notifications qui se rapportent au marché sont valables lorsqu'elles ont été faites au siège de l'entreprise dont l'adresse est indiquée dans le cahier des prescriptions spéciales.

En cas de changement de domicile, le titulaire est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°19: VALIDITE DU MARCHE.

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de l'Office ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.

ARTICLE N°20: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°21: GARANTIE.

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier.

ARTICLE N°22: RETENUE DE GARANTIE.

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue d'un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.



La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

N.B : Pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

ARTICLE N°23: DELAI DE GARANTIE.

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché,

Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire.

Le délai de garantie suscitée concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°24: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

En application des dispositions de l'article 19 du CCACT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCACT, et le paiement de la retenue de garantie est effectué ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°25 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

En application des dispositions de l'article 25 du CCACT, le titulaire doit souscrire conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les polices d'assurances qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché.

ARTICLE N° 26: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCACT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCACT).

ARTICLE N° 27: NANTISSEMENT.

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.



+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE N°28: RESILIATION DU MARCHE.

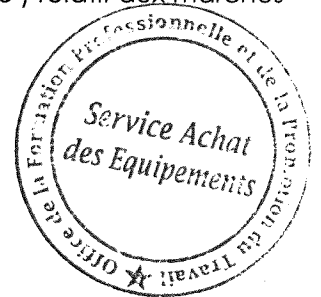
Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 29: VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au décret 2-14-272 du 14 rajab 1435 (14 mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, aucune avance n'est consentie dans le cadre du présent marché.

ARTICLE 30: MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

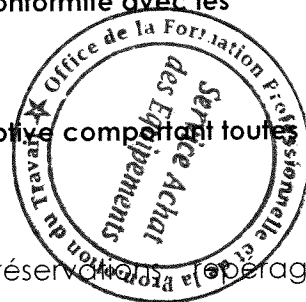
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.

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

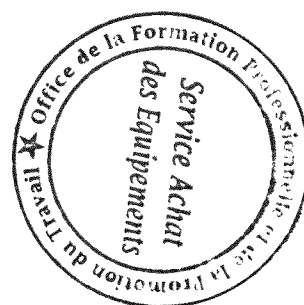
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence : Série 900</p> <p>Construction : En acier inox AISI 304 Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum Dimensions: 800X900, Hauteur: 850 mm minimum. Piètement en acier inox réglable en hauteur allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz Raccordement (Mise) à la terre.</p> <p>Brûleurs : Puissance totale des 4 brûleurs réglables: 40 Kw minimum Veilleuse d'allumage protégée Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) Grilles en FONTE détendeurs et vanne type gaz.</p> <p>Four à gaz : Puissance: 8 Kw minimum Dimensions intérieures du four GN 2/1 Chambre de cuisson en acier inoxydable. Sol en fonte Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d'épaisseur. Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme Thermostat réglable de 120 à 180 °C Equipé d'une grille GN 2/1 Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. Manuel d'installation et d'entretien Livré avec plaques & Grilles GN 2/1</p> <p>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</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
2	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
3	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs

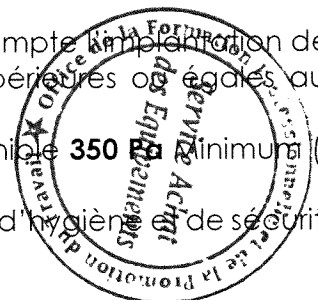


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 180°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Livré avec Deux Bac de récupération d'huile en inox du capacité 15 l. • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
4	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Gastronom, 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.

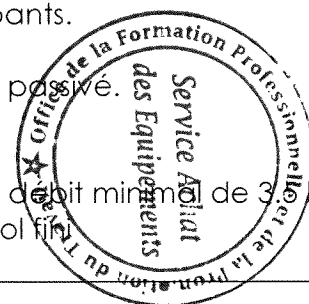


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Voyant de fonctionnement en façade. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit 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, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
5	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE Marque : Référence : Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur .15/10 minimum 2Portes ouvrantes à la française Dimensions : 400x1800x850 minimum Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. Avec Equipements des accessoires de gaz soit (<u>fiche technique de chaque article</u>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur (2x3 bouteilles) – vannes d'arrêt type gaz -voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. • Détente secondaire : –filtre type gaz– 1 rampe cuivre - 8 détendeurs – 8 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 8 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)–chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement. • Une attestation de conformité de l'installation de gaz aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité).
6	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE Marque : Référence : Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents

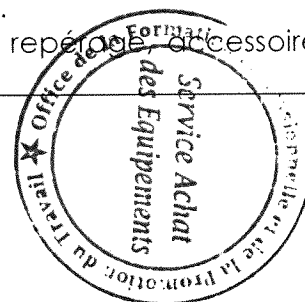
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc anti graisses, en acier inoxydable 18/10 AISI 304, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6 ou équivalent. • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. • Interrupteur d'éclairage étanche. <p><u>Description de Caisson d'extraction :</u></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h • Alimentation 380 V-50H • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • traitement anticorrosion de l'enveloppe du caisson. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeable ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Raccordement électrique par câble CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - Interrupteur y compris câble marche/arrêt du ventilateur depuis la zone de cuisine. - 30 m +/- linéaire de conduite circulaire ou rectangulaire selon le débit d'extraction calculé, y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires. - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds. <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 4500x2160x450 mm en tenant compte de l'implantation des élément de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 13 800 M3/h, pression disponible 350 Pa minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
7	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>salamandre professionnelle a plafond mobile</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimal</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p> Puissance : 3 KW minimum, réglable Chauffage par résistances blindées inclinables. Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières. Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité. 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Support murale en acier inoxydable. manuel d'installation et d'entretien 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. </p>
8	<p> CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 MM Dimensions : 400X400 mm <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour Construit pour éviter les eaux stagnantes, les odeurs..... <ul style="list-style-type: none"> • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Accès PMR, couverture antidérapante avec bords non coupants. • Classe L15. • Crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivée. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimum de 3.6 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • Sortie verticale avec bonde siphon </p>
9	<p> CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 MM Marque : Référence Dimensions : 800X400 mm <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour </p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Construit pour éviter les eaux stagnant, les odeurs.....</p> <ul style="list-style-type: none"> •Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphonide, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Accès PMR, couverture antidérapante avec bords non coupants. • Classe L15. • crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphonide • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3.5 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphonide
10	<p>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, 1 mixeur-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. Marquage CE Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>
11	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304 Nombre de niveaux : 6 Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique Cuisson basse et mixtes des aliments variés Modes de cuisson différente. Simplicité d'utilisation écran tactile Éclairage LED. programmes de cuisson multiple vapeur, air pulsé et Combinaison des deux</p>



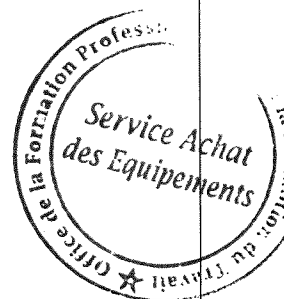
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C Gestion intelligente de la cuisson Déshumidification de l'enceinte de cuisson a la fin de la cuisson. Réglage de l'humidification Connexion eau et évacuation Sonde de température adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Douchette Dimensions : L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10% Puissance de raccordement électrique : 10 kW minimum Tension : 400 V/ triphasé / 50Hz Manuel d'installation et d'entretien ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1 • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ; <p>Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.</p> <p>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</p> <p>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)</p>
12	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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



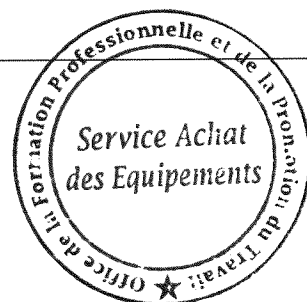
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum • Chaudière de : 14 litres +/-10% • Alimentation électrique : 220V/50HZ • Puissance électrique : 2Kw minimum • Tube vapeur et tête vaporisant tout inox <p>Accessoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 -1 Tasseur - mini-vannes d'isolement. - Table Support munis de pieds réglables en hauteur. -Bac de vidange en inox. <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
13	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 290 Kg +/-10%.</p> <p>Monophasé 220V-50HZ</p> <p>Précision : inférieure à 101g</p> <p>Ecran rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie minimum.</p> <p>Indice de Protection IP65</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable 304.</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



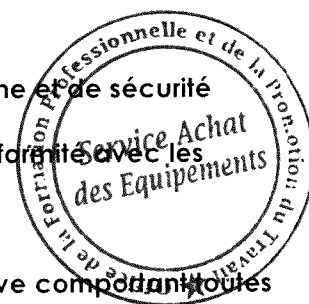
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
14	<p>TRANCHEUR Marque : Référence : Construction en aluminium anodisé à contact alimentaire Lame en acier inox AISI 304 Transmission de mouvement par courroie Alimentation 220 V fréquence 50 Hz Epaisseur de coupe (mm) 0-14 +/-10% Diamètre de la lame 250 mm Affûteur incorporé au trancheur. Couteau de fabrication en acier chromé dure Moteur avec ventilation de refroidissement lors du fonctionnement Possibilité de réglage d'épaisseur, Livré avec : démonte lame, aiguiseur</p> <p>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</p> <p>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)</p>
15	<p>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.</p> <p>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</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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)</p>
16	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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)</p>
17	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 Clapet anti-retour à l'entrée d'eau. Capacité tubercules 10 kgs +/-10% Durée du cycle de production: 90-110 sec Minuterie décompte numérique. Couvercle transparent avec fermeture et dispositif de sécurité. détecteurs magnétiques d'arrêt. Livré avec socle en inox, plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. Table filtre montée Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible avec panier filtre en maille.</p>



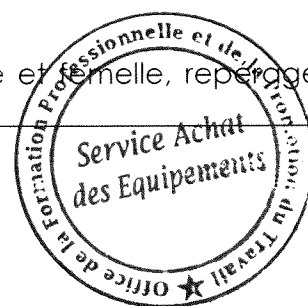
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Alimentation électrique 220 V ou 380V Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène 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</p> <p>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)</p>
18	<p>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</p> <p>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</p> <p>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)</p>
19	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : Coupe légumes avec cutter construction en acier inoxydable 304</p>



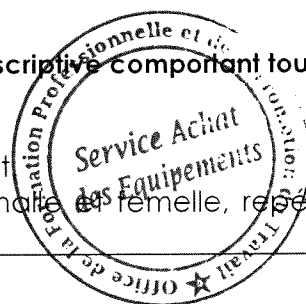
40

IL

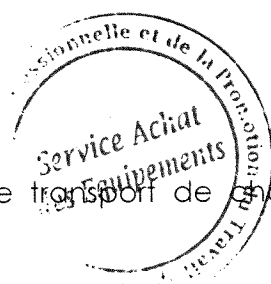
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>bloc moteur en acier inoxydable tête en aluminium universelle. Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate. Cutter : Capacité : 5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré. Tableau de commande électronique étanche. 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</p> <p>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)</p>
20	<p>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 Programmateurs mécanique</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>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</p> <p>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)</p>
21	<p>PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable 304 Capacité : 15l +/-10% Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service servir jusqu'à 100 tasses de café Coupe circuit de sécurité Avec indicateur de niveau Avec bac d'égouttage Puissance : 1000 W minimum Accessoire pour le bon fonctionnement. Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>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</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique main de main, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
22	<p>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%</p>



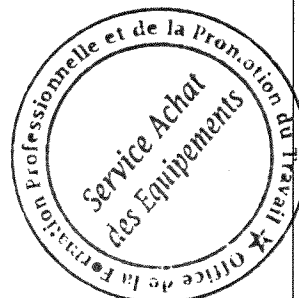
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Largeur de la coupe : 200 minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de 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</p> <p>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)</p>
23	<p>POUBELLE 120 LITRES À couvercle La couleur selon le choix du maître 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.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
24	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE À couvercle La couleur selon le choix du maître 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.</p>
25	<p>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.</p> <p>Caractéristique technique:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital



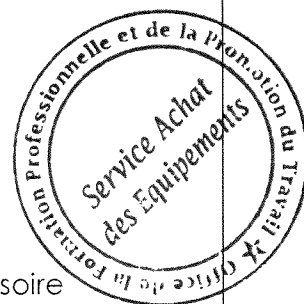
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • bac à capsules • différentes types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé.... • Réservoir d'eau transparent facile à remplir • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35 • Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
26	<p>APPAREIL SOUS VIDE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe: 4 m3/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Puissance : 100 W minimum</p> <p>Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p> <p>un kit des sacs sous-vide de 100 unités</p>
27	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.</p> <p>Tuyau en acier inox.</p> <p>Entonnoirs multi Dimensions.</p> <p>Capacité : 5 kg minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>



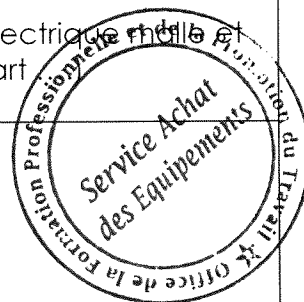
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
28	<p>CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS Marque Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs Thermostat de régulation, limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange</p> <p>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)</p>
29	<p>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</p> <p>Livré avec : 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone</p> <p>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)</p>
30	<p>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</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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.</p> <p><u>Livré avec :</u></p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage 05 crochets en S, un sac de sciure de 1 kg. 01 Allume-sciure Socle en inox avec étagère basse.</p> <p>Gaine d'extraction et accessoires.</p>
31	<p>CENTRIFUGEUSE VERTICALE Marque Référence</p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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</p> <p>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).</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
32	<p>LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C Température de rinçage 75°C Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum Un panneau de commande simple avec affichage numérique Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz Table Support en acier inoxydable munis de pieds.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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</p>
33	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Hauteur : 17.4 cm +/- 10% Diamètre : 11.11 cm +/- 10% DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
34	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur : 23.8 cm +/- 10% Diamètre : 8.7 cm +/- 10% DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
35	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur : 23.8 cm+/- 10% Diamètre : 7.3 cm+/- 10% DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
36	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 277MM En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine. Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
37	CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 7 rangers En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
38	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 anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.

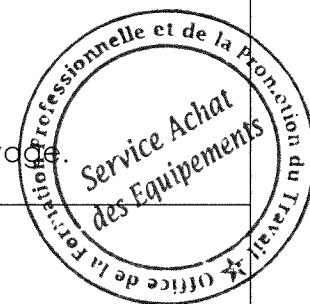
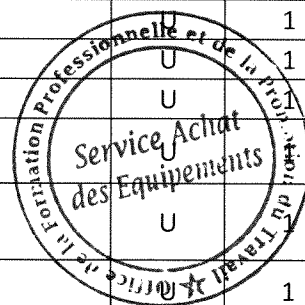


Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISHR AGADIR
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	6
2	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	2
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2
4	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
5	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	1
6	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE	U	1
7	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	1
8	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	U	4
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	4
10	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1
11	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1
12	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1
13	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1
14	TRANCHEUR	U	1
15	BLENDER ELECTRIQUE	U	1
16	PRESSE AGRUME CUVE	U	1
17	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1
18	MOULIN A CAFE	U	1
19	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1
20	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1
21	PERCOLATEUR	U	1
22	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1
23	POUBELLE 120 LITRES	U	1
24	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1
25	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1
26	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
27	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1
28	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1
29	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1
30	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1
31	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1
32	LAVE VERRE	U	1
33	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	1
34	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	1
35	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	1

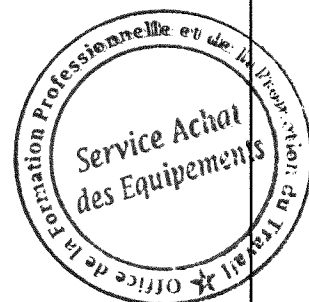


36	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	1
37	CASIER A PLATEAUX	U	1
38	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	1

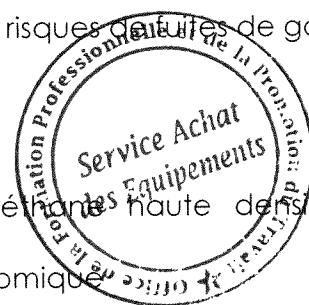


LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

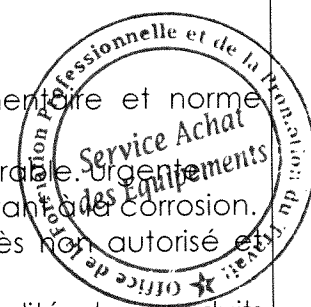
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Référence :</p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, d'une production horaire 10 litres/h +/- 10%, Condenseur à air Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/- 10%, Simple 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</p> <p>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</p> <p>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)</p>
2	<p>MACHINE A GLAÇONS Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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



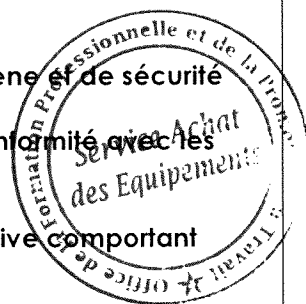
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 fuite 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



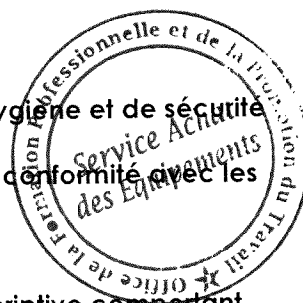
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-210mm) • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents 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 <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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</p> <p>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)</p>
4	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
5	<p>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construite tout en inox de qualité, robuste et puissante avec 3 niveaux et pour bacs GN 1/1 et 600 x 400. système de refroidissement/surgélation rapide refroidit 9 kg au cycle de +95°C à +2°C en 90 min / congèle 5 kg de 95°C à -18°C en 250 min environ. Pour refroidissement et de surgélation des produits.</p> <p><u>Caractéristiques techniques :</u></p> <p>Construit en inox 304 AISI Norme HACCP Arrière et dessous en galvanisé Porte avec poignée Joints de porte magnétiques Système de blocage de porte à 90° avec sonde de température à cœur Réfrigération ventilée Dégivrage automatique par gaz chaud À poser avec roulette Thermostat digital et écran digital plusieurs cycles de programmes Réfrigérant : R-290, R134A, R600 ou similaire. Réfrigération : Ventilée Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg + /-10% Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg + /-10% Dimension (LxP xH) : 750 x 800 x 550 minimum Puissance électrique 1000 w minimum Alimentation électrique 220 V/50HZ</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
6	<p>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP • Dimensions ± 10 % : 2146x850x H 800 • Réalisation entièrement (intérieure ou 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 mm • 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 • Évaporateur ventilé • Fréon : R600a, R290, ou similaire • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz • Puissance électrique : 260 W minimum <p>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</p> <p>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)</p>
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe extérieure hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 15 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (installé à l'extérieure et à l'air libre). • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité • Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. • La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. • Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. • Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. • Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. • Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. • Sol avec couverture inox antidérapante • Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Réseau PVC minimum • Alimentation 380 - 50 Hz • Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C



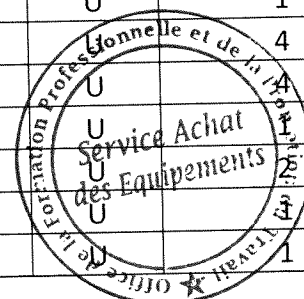
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe extérieure hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum (installé à l'extérieure et à l'air libre). • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) • Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. • La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. • Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. • Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. • Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. • Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. • Sol avec couverture inox antidérapante • Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Alimentation 380V - 50 Hz • Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • manuel d'installation et d'entretien



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>

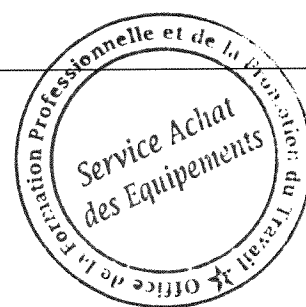
Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISHR AGADIR
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	4
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1
5	CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX	U	2
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	1
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1

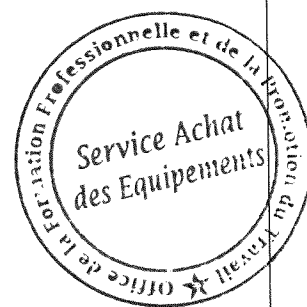


Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE

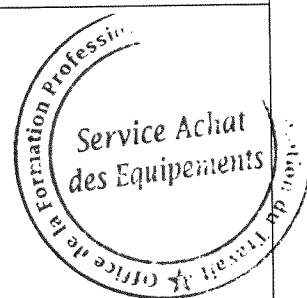
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, 3 cylindres réglages mécaniques du laminage et de l'allonge. tapis en feutre. table de réception rabattable. entraînée par chaîne largeur de façonnage 70 cm minimum puissance 0,50 kw minimum goulotte sécurisée guides latéraux socle robuste sur roulettes avec frein Transmission par courroies, Piètement 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</p> <p>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</p> <p>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)</p>
2	<p>LAMINOIR A BANDE DE TABLE :</p> <p>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</p> <p>Caractéristiques technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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



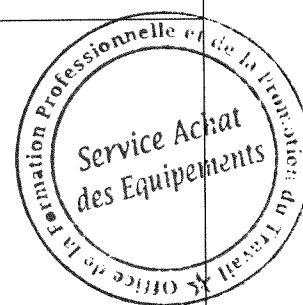
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> Longueur cylindres 500 mm + /-10%. diamètre de laminage 60 mm + /-10%. Avec 2 rouleaux à pâtisserie. Bandes réalisées en matériaux adapte au contacte alimentaire. Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte Racloirs 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%. <p>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</p> <p>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)</p>
3	<p>PETRIN A SPIRALE 20L : 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</p> <p>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</p>



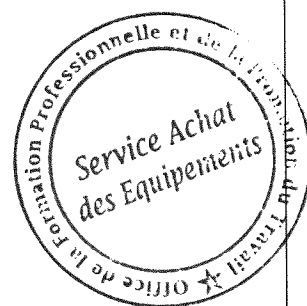
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).
4	<p>BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 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</p> <p>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</p> <p>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)</p>
5	<p>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</p> <p>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</p>



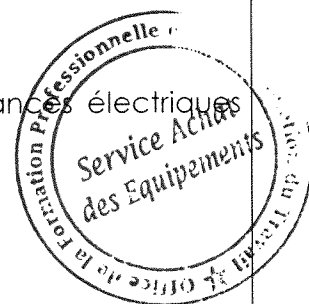
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
6	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION Marque : Référence : 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), millilitres (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 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L
8	REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE Marque : Référence : Température d'eau alimentaire : 4 °C réglable Régulateur de température Capacité : 80 à 100 l Puissance électrique : 0.3 Kw minimum Fluide frigorigère écologique R-290, R134A, R600 ou similaire Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie. Vidange Alimentation : 220 V – 50 hz Cuve et serpentin en inox AISI 304 Extérieur en inox AISI 304 Remplissage automatique Boîtier électronique et affichage digital Table Support en acier inoxydable munis de pieds. manuel d'installation et d'entretien



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>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)</p>
8	<p>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>professionnelle pour la boulangerie</p> <p>Alimenté division de la pâte et l'arrondissement</p> <p>Réglage du poids facile</p> <p>Deux mains pour plus de sécurité</p> <p>Facilement interchangeable disque diviseur</p> <p>Nettoyage facile</p> <p>Interrupteur automatique du moteur</p> <p>Arrêt d'urgence</p> <p>Stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids</p> <p>Couteau en Acier inoxydable</p> <p>Anodisé disque en Aluminium</p> <p>Nettoyage facile</p> <p>Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus</p> <p>Régulation hydraulique</p> <p>Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 %</p> <p>Amortisseurs</p> <p>Transformateur</p> <p>Contrôleur température ventilateur</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Poids de pâte admissible : 760g < 3700 g</p> <p>Capacité de coupe: 24< 125 g</p> <p>Capacité de boulage: 24< 100 g</p> <p>Fonctionnement automatique : coupe + boulage</p> <p>Possibilité couper + bouler ou simplement couper</p> <p>Démontage simple</p> <p>Réglage du temps</p> <p>Capacité : 30 Divisions +/-10%</p> <p>Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A ou 220V-50HZ (monophasé si disponible)</p> <p>Puissance 1.2 Kw minimum ,</p> <p>poids net : 300 Kg minimum</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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</p> <p>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)</p>
10	<p>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v Puissance électrique 7,8 KW Minimum système de refroidissement forcé des composants internes ;</p> <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p>



3

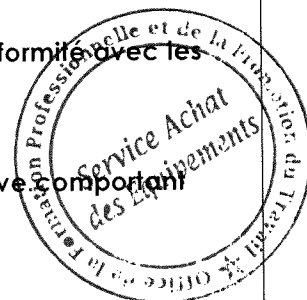
654

16

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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</p> <p>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)</p>
11	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 à 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'extérieur. • 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. <p>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</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	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	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION Marque : Référence : Armoire de fermentation contrôlée 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 maîtrisé Panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3 Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat 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.</p> <p>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</p> <p>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)</p>
13	<p>TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL Marque : Référence : Contenance 6L +/-10% Gastronorme 1/1 en inox AISI 304</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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</p> <p>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</p> <p>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)</p>
14	<p>GUIRE 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</p> <p>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</p>

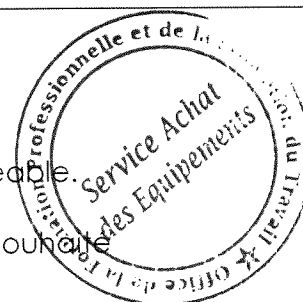


68

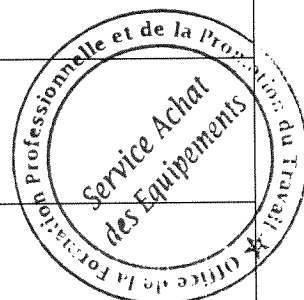
68

11

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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)</p>
15	<p>CUTTER DE TABLE Marque : Référence :</p> <p>cutter de cuisine dispose d'une cuve en inox de 5,8 litres +/-10% Couvercle en polycarbonate et Poigné ergonomique Equipe d'un moteur asynchrone avec support métallique Puissance : 700 W minimum monophasé 230 V Vitesse : de 900 tr/min à 1800 tr/min Avec minuterie de réglage Livrer avec Couteau et lames lisses idéal en inox inclus Sécurité magnétique et frein moteur Livré avec cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p> <p>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</p> <p>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)</p>
16	<p>LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence :</p> <p>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 soumise 2 lampes très résistant de 500 W minimum Dimensions : 460 x 330 mm minimum Tension : 220 V-50HZ</p> <p>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.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>
17	<p>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 1 Jet plat</p>
18	<p>AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
19	<p>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
20	<p>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne</p>
21	<p>THERMOMETRE A SUCRE Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
22	<p>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.</p>
23	<p>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
24	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.
25	CISEAUX POUR SUCRE Marque : Référence : 21 CM +/-10% conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin
26	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
27	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, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.

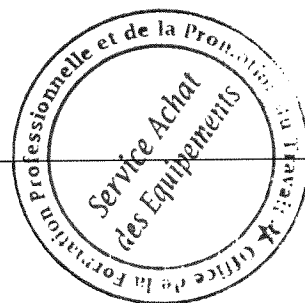
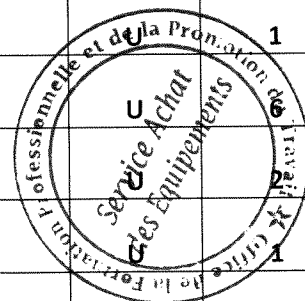


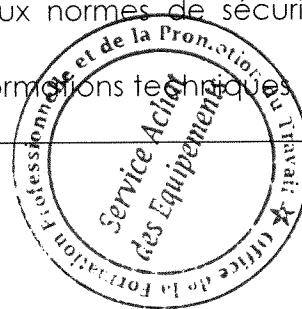
Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISHR AGADIR
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1
2	LAMINOIR A BANDE DE TABLE	U	1
3	PETRIN A SPIRALE 20L	U	1
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	U	1
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	2
6	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	2
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	2
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	U	1
9	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	U	1
10	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1
11	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1
12	ARMOIRE DE FERMENTATION	U	1
13	TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL	U	1
14	GUITARE DE CHOCOLAT	U	1
15	CUTTER DE TABLE	U	1
16	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1
17	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	1
18	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	1
19	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	1
20	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	1
21	THERMOMETRE A SUCRE	U	1
22	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	1
23	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	1
24	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	1
25	CISEAUX POUR SUCRE	U	2
26	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	1
27	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	U	1

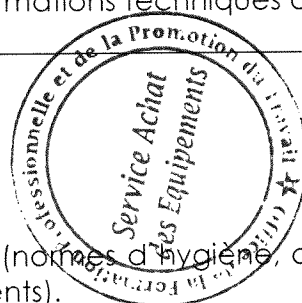


Lot°4 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

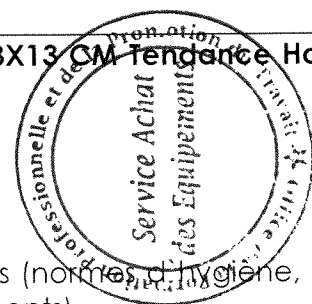
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>Aiguille à Brider en Inox Marque: Référence: Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel 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</p>
2	<p>1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE, 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</p>
3	<p>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</p>



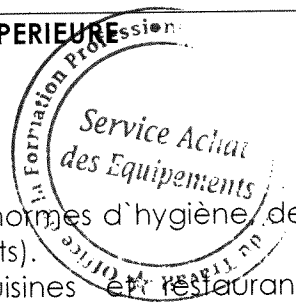
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	<p>Aiguiseur affuteur couteau électrique Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
5	<p>Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
6	<p>Araignée acier inoxydable DIAM 12mm +/-10% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
7	<p>Armoire stérile 10 couteaux Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
8	<p>Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
9	<p>Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



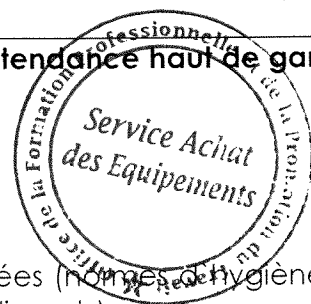
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	<p>Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
11	<p>Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
12	<p>Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
13	<p>Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
14	<p>Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
15	<p>Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
16	<p>Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
17	<p>Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
18	<p>Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	<p>Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
20	<p>Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
21	<p>Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

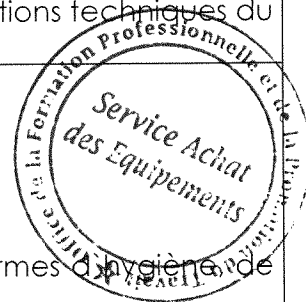


79

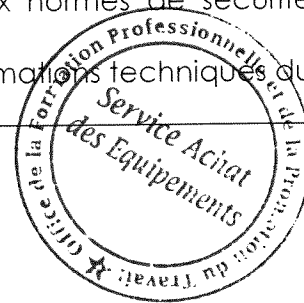
79

79

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
22	<p>Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
23	<p>Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
24	<p>Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



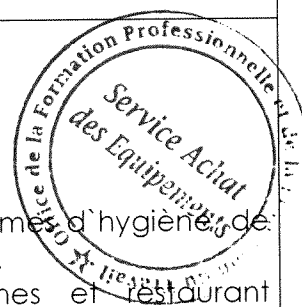
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
25	<p>Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
26	<p>Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
27	<p>Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



8/14

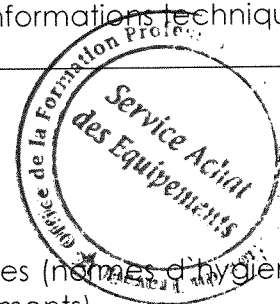
↓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
28	<p>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
29	<p>Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
30	<p>Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

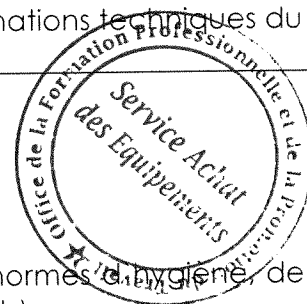


82

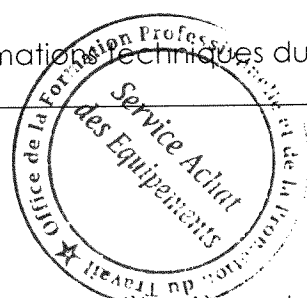
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
31	<p>Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
32	<p>Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
33	<p>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



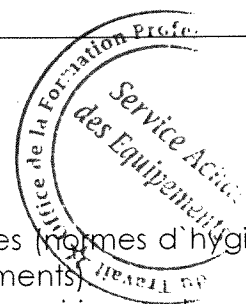
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
34	<p>Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
35	<p>Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
36	<p>Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



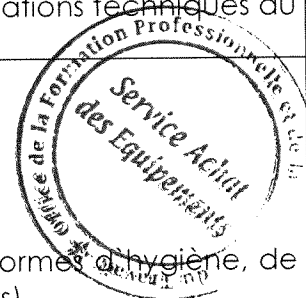
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
37	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
38	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
39	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 - 150MM INOX 21L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



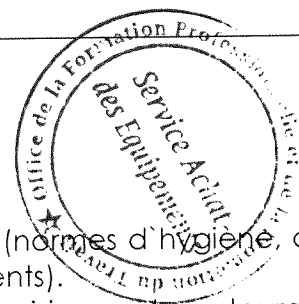
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
40	<p>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
41	<p>Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
42	<p>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



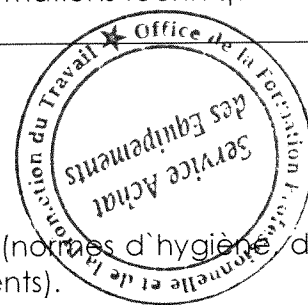
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
43	<p>Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
44	<p>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
45	<p>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



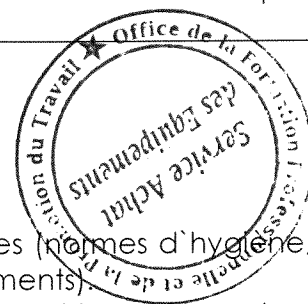
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
46	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
47	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
48	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
49	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
50	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
51	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



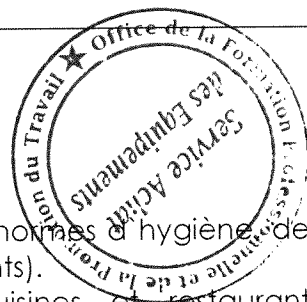
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
52	<p>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
53	<p>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
54	<p>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



3

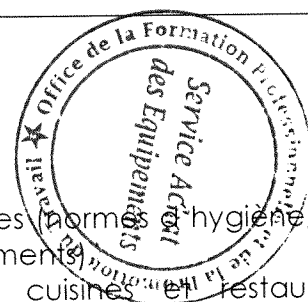
90

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
55	<p>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
56	<p>BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
57	<p>BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

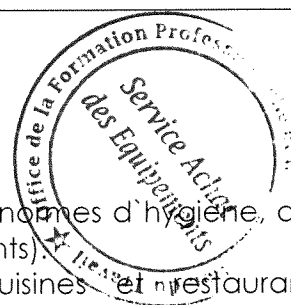


Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page, including a stylized signature and the number "91".

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
58	<p>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
59	<p>BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
60	<p>BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
61	<p>BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
62	<p>Barre alimentée 56cm en Inox et Polypropylène Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
63	<p>Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

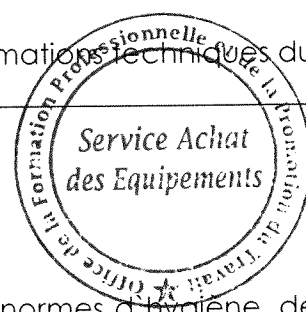


13

93

14

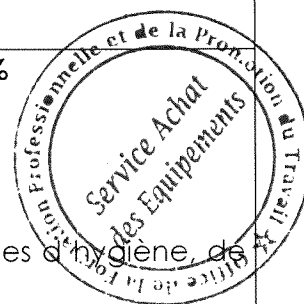
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
64	<p>Biberon à décorer 140ml Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
65	<p>Boîte 50 cartouche pour siphon Marque: Référence:</p> <p>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</p>
66	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



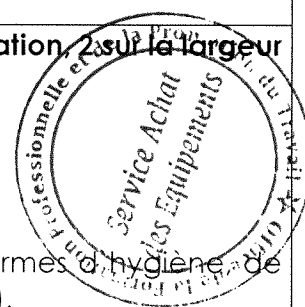
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
67	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
68	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
69	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
70	<p>BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
71	<p>BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
72	<p>BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
73	<p>Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
74	<p>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10 \%$ Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
75	<p>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10 \%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

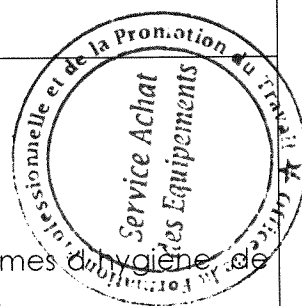


97

97

97

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
76	<p>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
77	<p>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
78	<p>CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

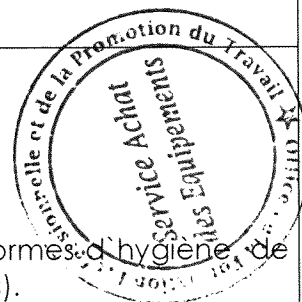


98

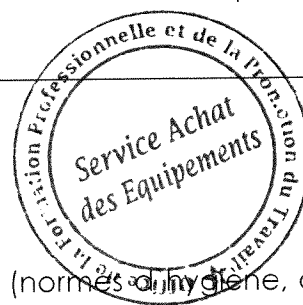
98

98

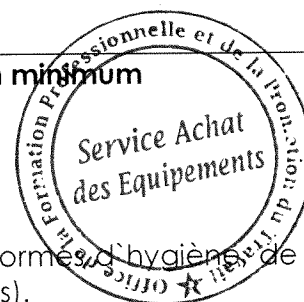
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
79	<p>CANNELEUR ZESTEUR PP Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
80	<p>Carafe à décanter évasée en verre Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
81	<p>Carafe à eau base carrée en verre 110 cl Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
82	<p>Carafe à jus sans couvercle 0.5 L \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
83	<p>Carafe à jus avec couvercle 1L \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
84	<p>Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
85	<p>Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
86	<p>Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
87	<p>Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

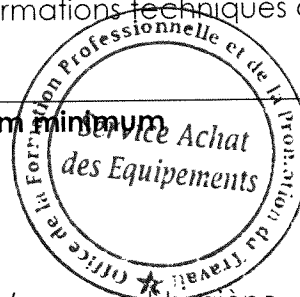


101

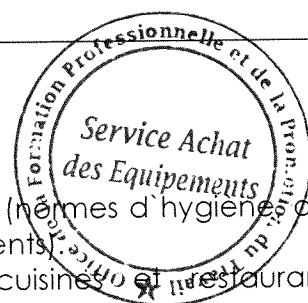
101

101

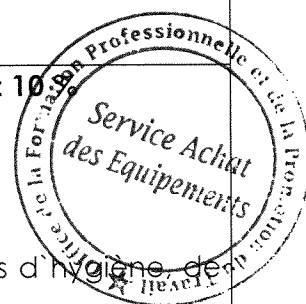
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
88	<p>Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
89	<p>Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
90	<p>Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



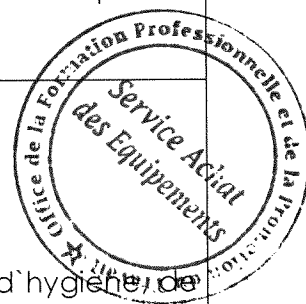
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
91	<p>Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
92	<p>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
93	<p>Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



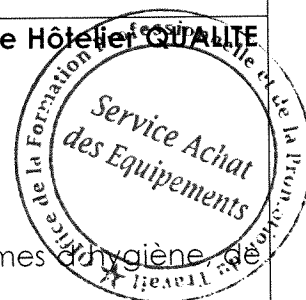
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
94	<p>Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
95	<p>Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
96	<p>Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



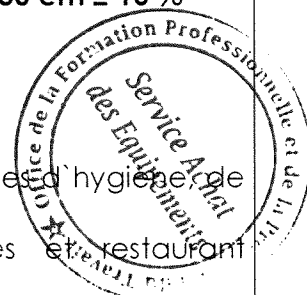
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
97	<p>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
98	<p>Chariot a légumes inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
99	<p>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm \pm 10 % Diam inox 18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



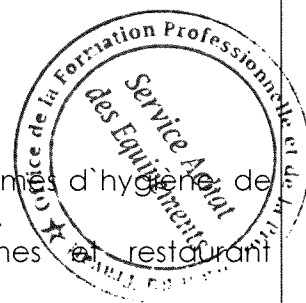
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
100	<p>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm \pm 10 % Diam inox 18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
101	<p>Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
102	<p>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
103	<p>Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
104	<p>Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
105	<p>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



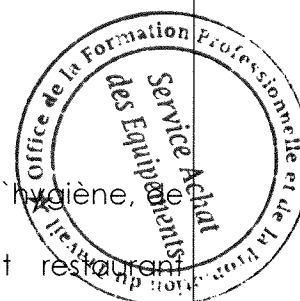
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
106	<p>Couteau a huitre manche ABS Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
107	<p>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
108	<p>Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



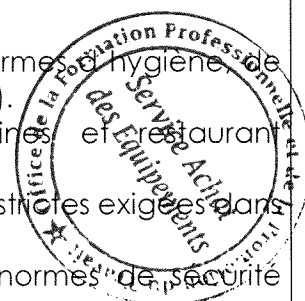
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
109	<p>Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
110	<p>Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
111	<p>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm \pm 10 %- épaisseur 3 mm \pm 5 % -largeur 4 cm \pm 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



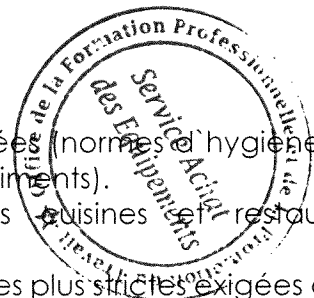
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
112	<p>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
113	<p>Couteau professionnel de cuisine Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
114	<p>Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
115	<p>Couteau écailleur Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
116	<p>Couteau économe manche ABS Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
117	<p>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



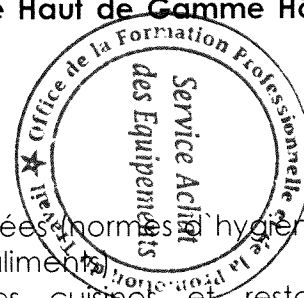
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
118	<p>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
119	<p>Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
120	<p>Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



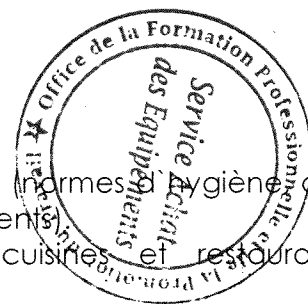
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
121	<p>Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
122	<p>Couteaux sommelier Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
123	<p>Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
124	<p>Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
125	<p>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
126	<p>Cuillère à moka en Inox (2.5mm) \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
127	<p>Cuillère à ragout cote inox 550 cl Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
128	<p>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
129	<p>Cuillère d'Amour PP Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

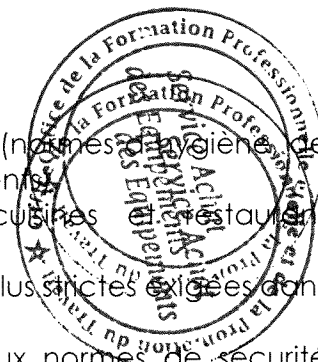


ey

115

H

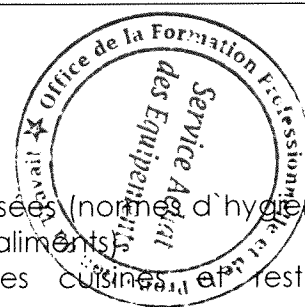
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
130	<p>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
131	<p>Cuillère Portionneuse de Glace Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
132	<p>Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



3

11

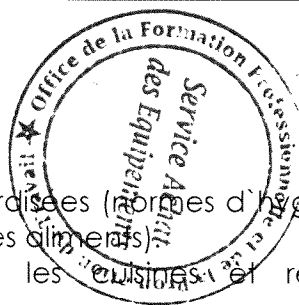
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
133	<p>Cuvette carre 32X32 +/-5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
134	<p>Darriole inox Ø de 55 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
135	<p>Dénoyauteur d'olive alu Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
136	<p>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
137	<p>Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
138	<p>Distributeur papier alu / film inox 45 cm \pm 5 % longueur Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

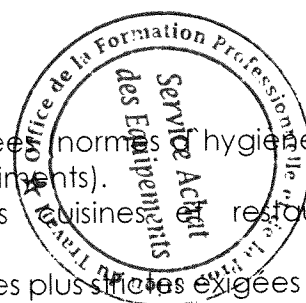


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
139	<p>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
140	<p>Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
141	<p>ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
142	<p>Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
143	<p>Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
144	<p>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
145	<p>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
146	<p>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
147	<p>Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

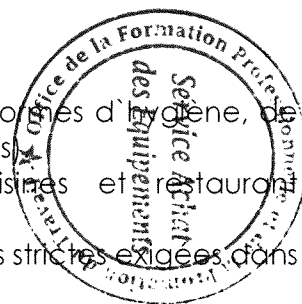


3

121

12

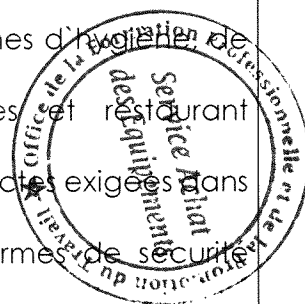
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
148	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
149	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
150	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
151	<p>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
152	<p>Entonnoir 12.5cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
153	<p>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

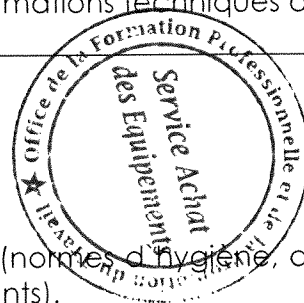


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
154	<p>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
155	<p>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
156	<p>ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



124

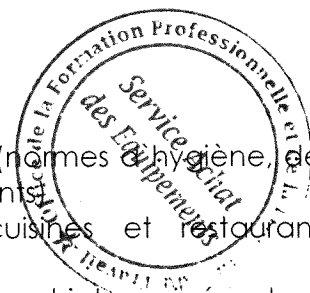
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
157	<p>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
158	<p>Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
159	<p>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
160	<p>Fouet à Sauce 30cm \pm 5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
161	<p>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
162	<p>Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm \pm 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

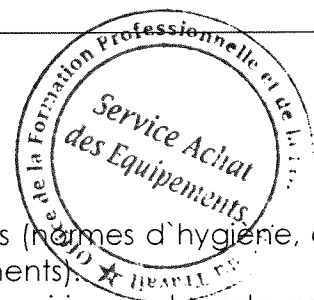


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
163	<p>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
164	<p>Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
165	<p>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

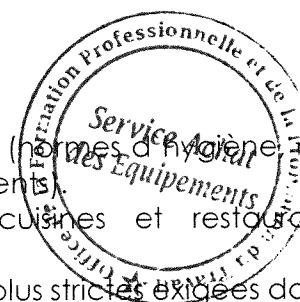


3

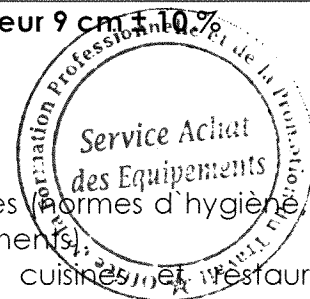
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
166	<p>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
167	<p>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
168	<p>Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
169	<p>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
170	<p>Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
171	<p>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

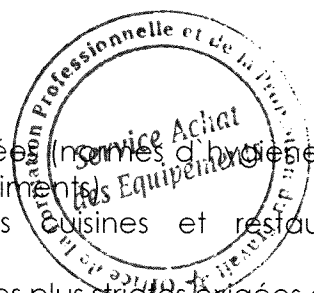


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
172	<p>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
173	<p>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
174	<p>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

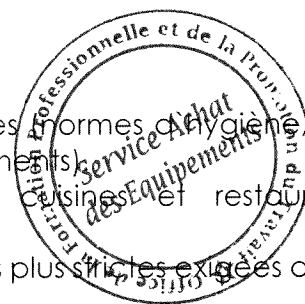


W

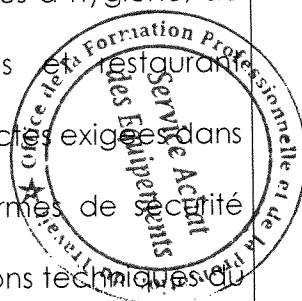
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
175	<p>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
176	<p>Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
177	<p>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
178	<p>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
179	<p>Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
180	<p>Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc \varnothing 40 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



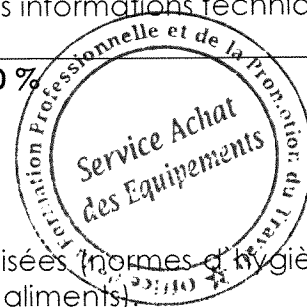
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
181	<p>Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
182	<p>Moule à steak Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
183	<p>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



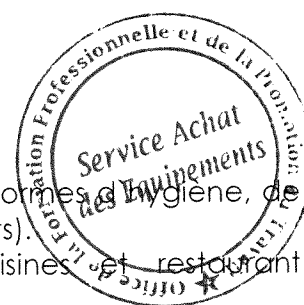
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
184	<p>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
185	<p>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
186	<p>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:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
187	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
188	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
189	<p>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



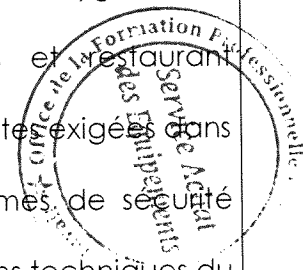
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
190	<p>Moule étain kouglopf Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
191	<p>Moule exopan dariole lot de 6 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
192	<p>Moule inox dariole 0,05l ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



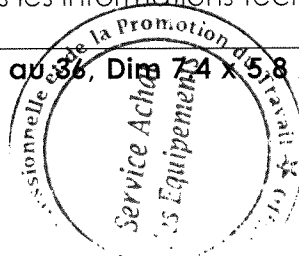
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
193	<p>Moule inox dariole 0,07l ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
194	<p>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
195	<p>Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent) Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



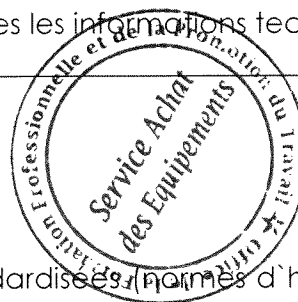
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
196	<p>Moulin à légumes en inox 32cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
197	<p>Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
198	<p>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



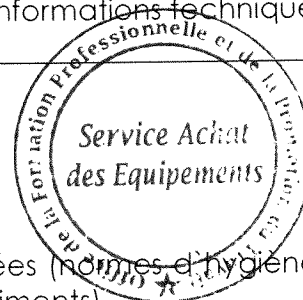
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
199	<p>Moule inox croquembouche Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
200	<p>Moutardier en verre Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
201	<p>Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 74 x 5,8 x 4,8 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



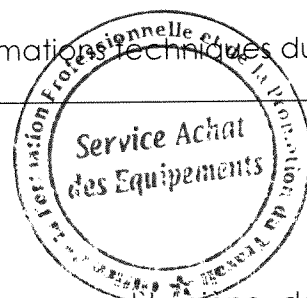
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
202	<p>Ouvre boîtes model de table en inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
203	<p>Panier à ménage (5pièces) en verre Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
204	<p>Panier à pain en inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



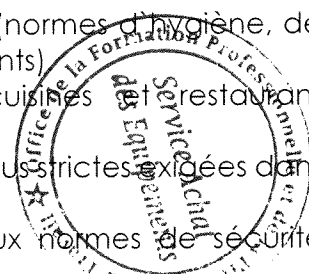
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
205	<p>Panier à vin verseur en osier Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
206	<p>Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
207	<p>Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



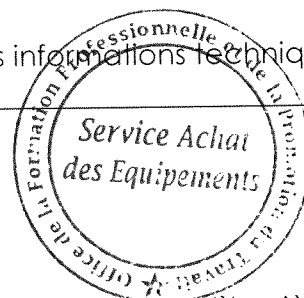
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
208	<p>Passe-vite a/ grille étamée 3mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
209	<p>Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
210	<p>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



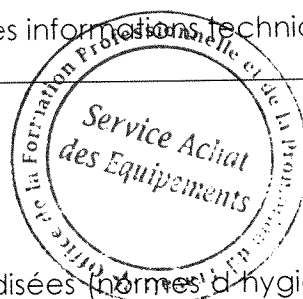
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
211	<p>Passoire conique 30 cm \pm 10 % de diamètre avec anse Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
212	<p>Passoire rond toile 1,5mm+/-5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
213	<p>Peigne de Décoration Set de 7 pièces Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
214	<p>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
215	<p>Pelle à four inox perforée Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
216	<p>Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm \pm 5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



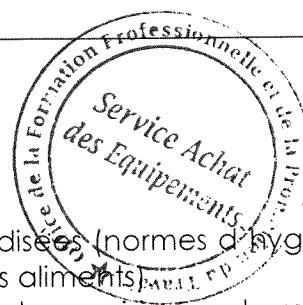
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
217	<p>PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
218	<p>Pelle à pâtisserie en inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
219	<p>Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



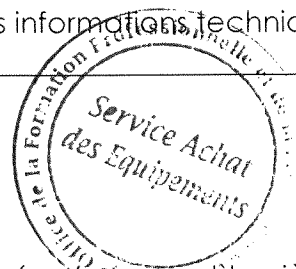
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
220	<p>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
221	<p>Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
222	<p>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



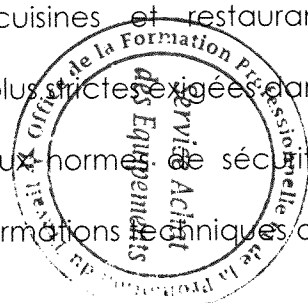
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
223	<p>Petit seau à glaçons Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
224	<p>Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
225	<p>PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



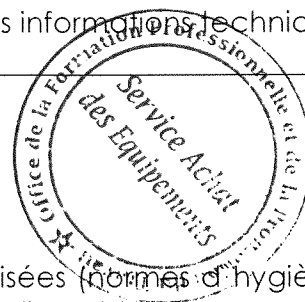
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
226	<p>PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
227	<p>PINCE A ARETES INOX L8 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
228	<p>Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



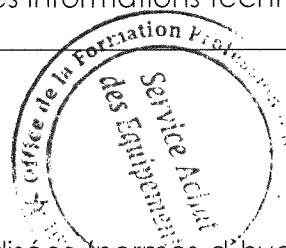
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
229	<p>Pince à escargot Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
230	<p>Pince à gâteau en inox L 20 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
231	<p>Pince à Homard/noix L 12 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



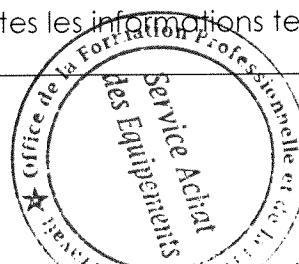
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
232	<p>Pince à hors d'œuvres 21 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
233	<p>Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
234	<p>Pince pâte de 100 mm en inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



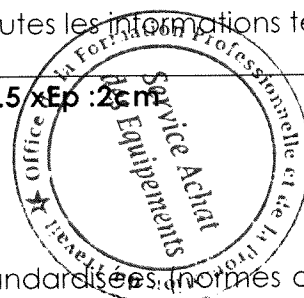
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
235	<p>Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
236	<p>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
237	<p>Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



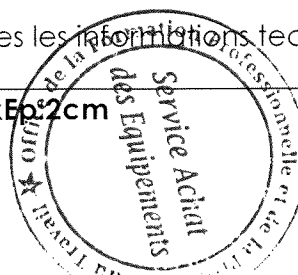
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
238	<p>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10 \%$ Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
239	<p>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
240	<p>Seau en inox gradué avec base 12 lts $\pm 5 \%$ Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



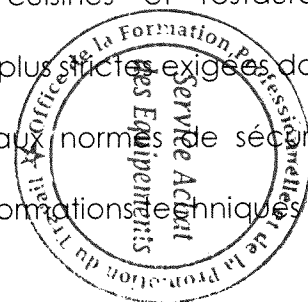
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
241	<p>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
242	<p>Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
243	<p>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



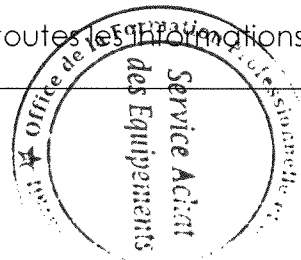
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
244	<p>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
245	<p>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
246	<p>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



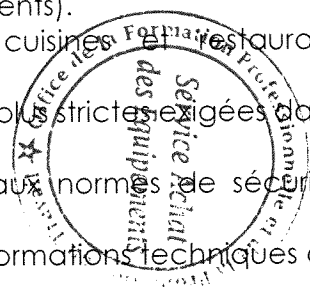
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
247	<p>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
248	<p>Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
249	<p>Plaque à four allu perfore 10 MM 60X40cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



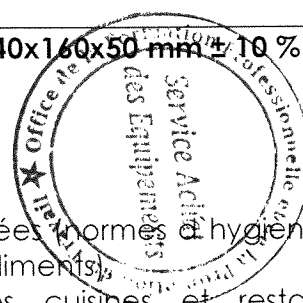
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
250	<p>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
251	<p>Plaque perforée tôle à pizza diamètre 30cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
252	<p>Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



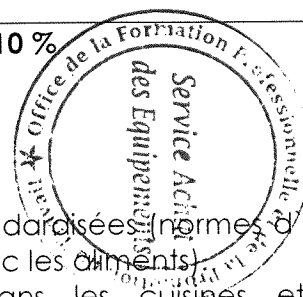
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
253	<p>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
254	<p>Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
255	<p>PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



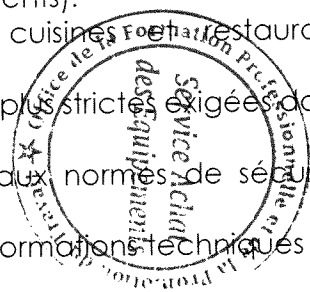
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
256	<p>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
257	<p>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
258	<p>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



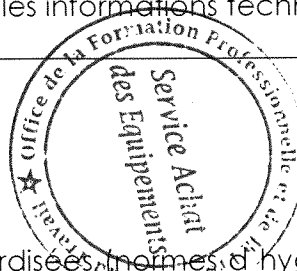
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
259	<p>Plateau limonadier diamètre 35 +/-5% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
260	<p>Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
261	<p>Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



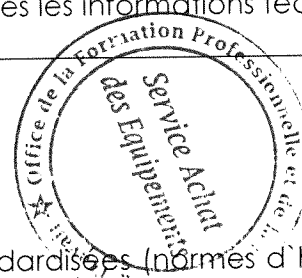
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
262	<p>Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm \pm 10 % de diamètre Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
263	<p>Plateau rond antidérapant 0,35 cm \pm 10 % de diamètre Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
264	<p>Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



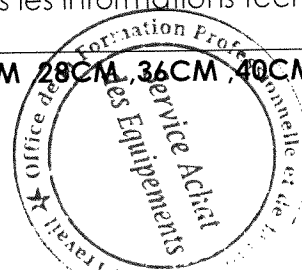
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
265	<p>Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
266	<p>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
267	<p>Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



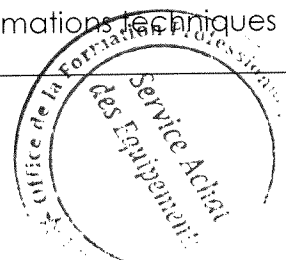
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
268	<p>Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
269	<p>Poêle à Paella 24cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
270	<p>Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



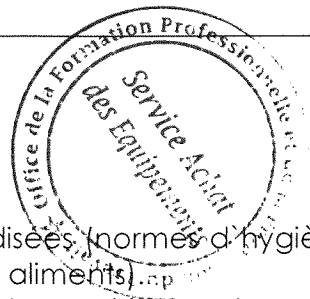
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
271	<p>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
272	<p>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
273	<p>POELE CHOC ACCESS ANTI-ADHESIVE: SERIE 20CM ,24CM ,28CM ,36CM ,40CM (REVETEMENT PTFE) Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



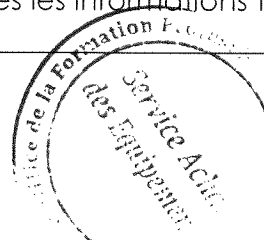
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
274	<p>Poêle CHOC JUNIOR Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
275	<p>Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
276	<p>Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
277	<p>POELE INOX 36 CM \pm 10% Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
278	<p>Poêle ovale à poisson diam 36cm\pm 10 % en inox anti-adhérent Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
279	<p>Poire à Jus 40 ml \pm 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



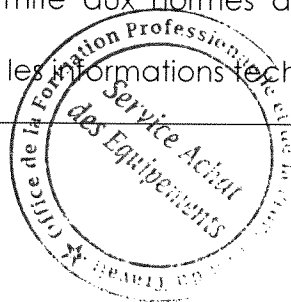
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
280	<p>Poissonnière en Inox 50cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
281	<p>Pomme noisette ovale cannelée PP Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
282	<p>Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



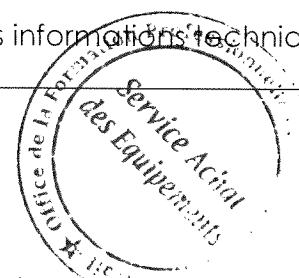
W

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
283	<p>Porte-menu en similicuir - Format A4 noir Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
284	<p>PORTE FICELLE SUR PIED Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
285	<p>Pot à café 0.5L en inox avec couvercle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

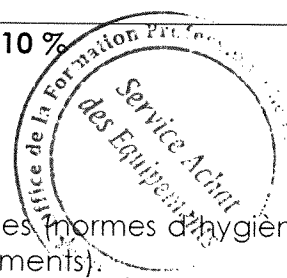
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
286	<p>Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
287	<p>Pot à lait 1 L en inox avec couvercle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
288	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
289	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
290	<p>Présentoir Buffet h : 12cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
291	<p>Présentoir Buffet h : 8cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

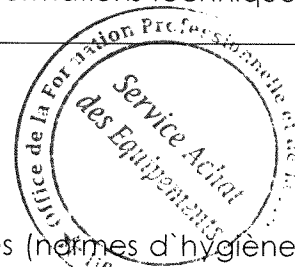


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
292	<p>Racle tout nylon 120X95 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
293	<p>Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
294	<p>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

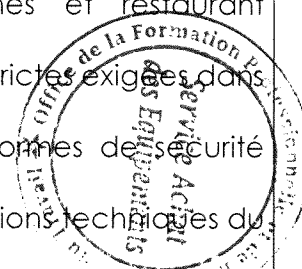


3

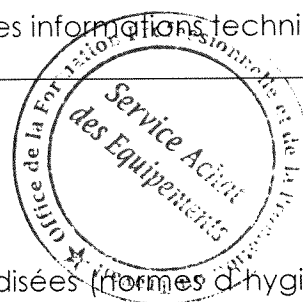
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
295	<p>Ramasse miette en inox Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
296	<p>Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
297	<p>Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



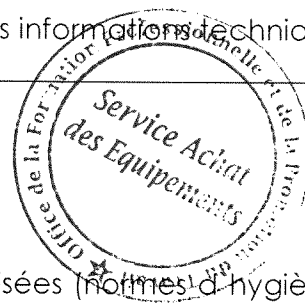
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
298	<p>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
299	<p>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
300	<p>Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 30X10CM Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
301	<p>Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 26X16CM Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
302	<p>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
303	<p>REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



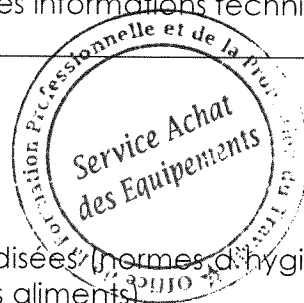
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
304	<p>Rince doigts citrons Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
305	<p>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
306	<p>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



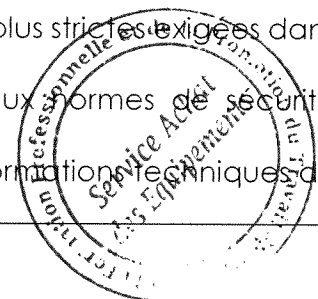
5

174

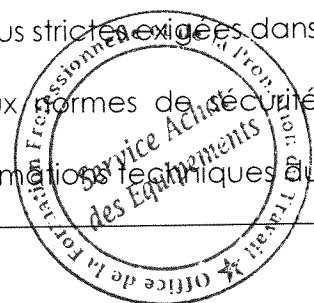
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
307	<p>Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
308	<p>Rouleau multicoupe uni 5 roulettes Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
309	<p>Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



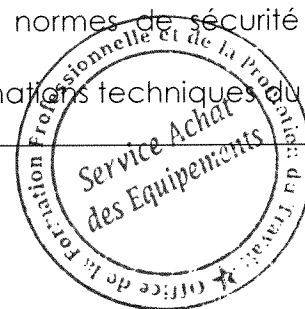
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
310	<p>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
311	<p>Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
312	<p>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



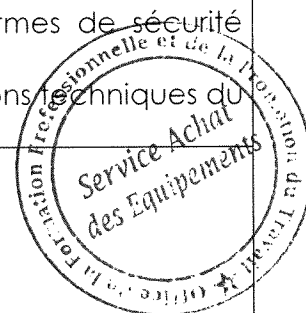
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
313	<p>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
314	<p>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
315	<p>Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



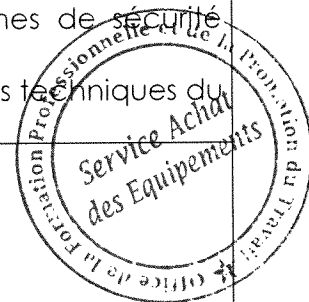
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
316	<p>SAUCIERE EN INOX - 25CL Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
317	<p>Sauciere Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
318	<p>Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



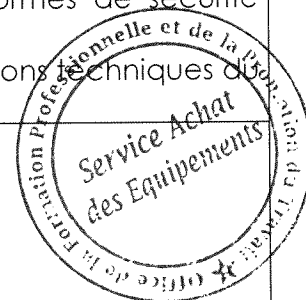
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
319	<p>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
320	<p>Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
321	<p>Sceaux à vin 3 L ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



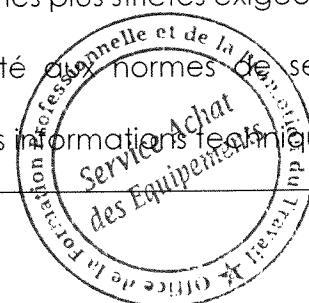
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
322	<p>Scie Boucherie - 40 cm en Inox- Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
323	<p>SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
324	<p>SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
325	<p>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
326	<p>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
327	<p>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

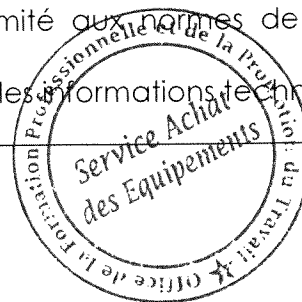


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
328	<p>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
329	<p>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
330	<p>Seringue pour cuisine 30 ml Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

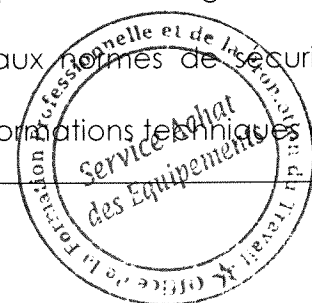


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
331	<p>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
332	<p>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
333	<p>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

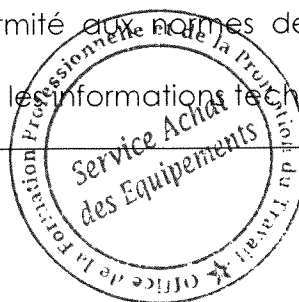
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
334	<p>Shaker en inox 75 cl Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
335	<p>Siphon à crème en Inox 0.5 L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
336	<p>Souffle à sucre 340 mm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



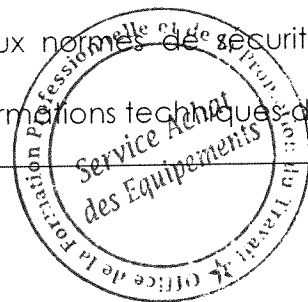
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
337	<p>Soupière 320 cl en Porcelaine Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
338	<p>Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
339	<p>Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



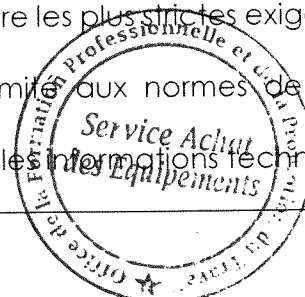
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
340	<p>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
341	<p>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
342	<p>Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
343	<p>Spatule coudée en Inox 25 cm; 30cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
344	<p>Spatule en silicone 25 cm; 35cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
345	<p>Spatule lame fibre de verre, Série: 25CM ;30cm;40cm;50cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
346	<p>Spatule flexible droite de 180 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
347	<p>Spatule flexible droite inox de 300 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
348	<p>SPATULE INOX 10X38CM; 12x38 CM Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



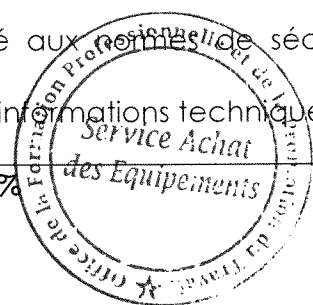
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
349	<p>SPATULES INOX COURBEE Série: 22CM; 25cm ;30cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
350	<p>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
351	<p>Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



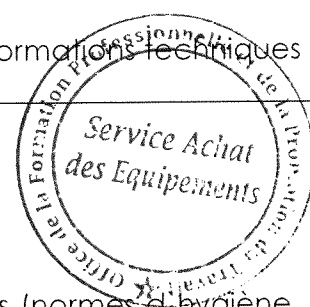
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
352	<p>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
353	<p>Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox \pm 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
354	<p>Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
355	<p>Sucrier métal argenté sans couvercle Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
356	<p>Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
357	<p>Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



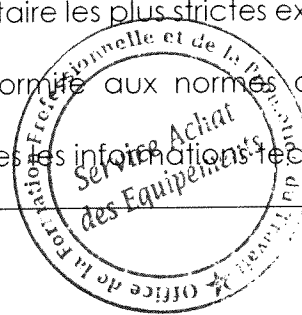
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
358	<p>Support Buffet 55.5 x 19 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
359	<p>Support Menu à Pince 30 cm ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
360	<p>Support rotatif pour décoration Gâteau Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



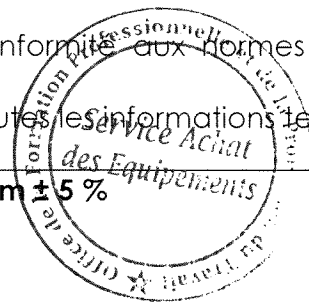
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
361	<p>Support Buffet 39x39 cm APS Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
362	<p>Tablier boucher métal Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
363	<p>Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



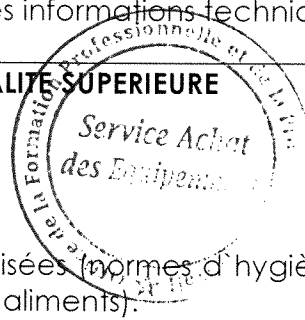
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
364	<p>Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
365	<p>Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
366	<p>Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



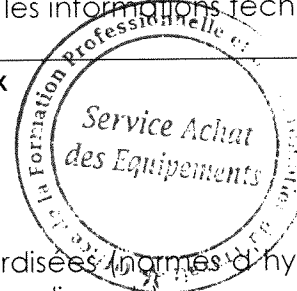
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
367	<p>Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm \pm 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
368	<p>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm \pm 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
369	<p>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



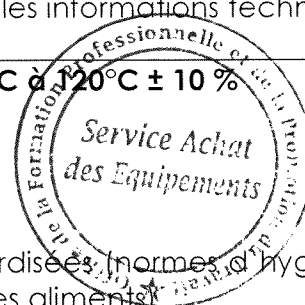
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
370	<p>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
371	<p>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
372	<p>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



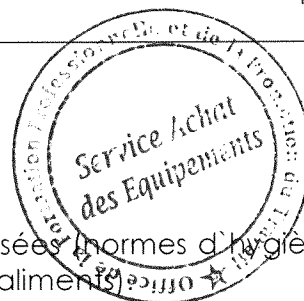
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
373	<p>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
374	<p>Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
375	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1 Pax Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



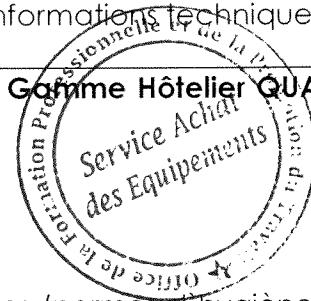
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
376	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée: 6Pax Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
377	<p>Thermomètre Infrarouge Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
378	<p>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
379	<p>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
380	<p>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
381	<p>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
382	<p>Turbotière en Aluminium 50X40cm Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
383	<p>Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
384	<p>Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
385	<p>Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
386	<p>Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
387	<p>VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
388	<p>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
389	<p>ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % Marque: Référence:</p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

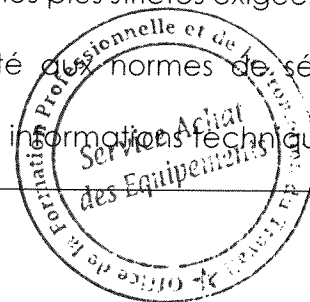
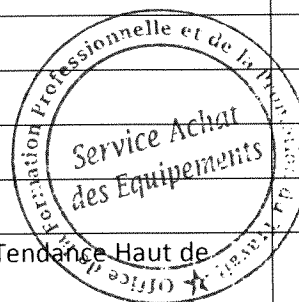
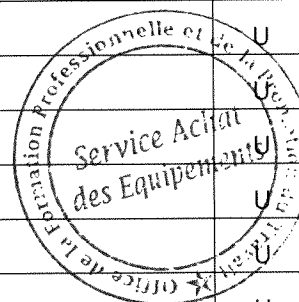


Tableau de répartition

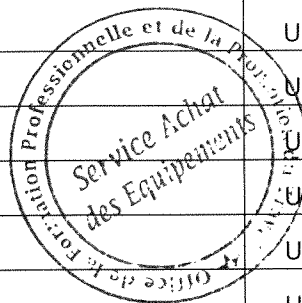
Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISHR AGADIR
1	Aiguille à Brider en Inox	U	1
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses	U	1
3	Aiguille à larder	U	1
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	1
5	Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10%	U	1
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm +/-10%	U	1
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	1
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
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	120
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
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	120
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	120
22	Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10%	U	1
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	4
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	4
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	4



26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	4
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	U	4
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	U	4
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	U	4
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	U	4
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	U	4
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	U	4
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	U	4
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC	U	4
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	U	4
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC	U	4
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	4
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	4
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	4
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	4
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	4
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	4
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	4
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	4
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	4
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8L	U	4
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	4
48	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	4
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	4
50	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 L	U	4
51	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4L	U	4
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	4
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	4
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	4
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	4
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	4
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	4
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	4
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	4

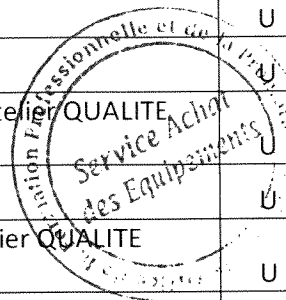


60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	4
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	4
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	U	4
63	Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%	U	4
64	Biberon à décorer 140ml	U	4
65	Boite 50 cartouche pour siphon	U	1
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	1
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	1
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	1
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	1
70	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 %	U	2
71	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 %	U	2
72	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 %	U	2
73	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné	U	2
74	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	2
75	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4
76	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	4
77	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	4
78	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	4
79	Canneleur zesteur PP	U	4
80	Carafe à décanter évasée en verre	U	4
81	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	4
82	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	4
83	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	4
84	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	4
85	Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %	U	1
86	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	4
87	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	4
88	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	4
89	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	4
90	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	4
91	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	4
92	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	4
93	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	4



94	Chafing-dich angulaire à 2 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	4
95	Chafing-dich angulaire à 3 bords inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	4
96	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	4
97	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	1
98	Chariot à légumes inox		1
99	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
100	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
101	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120
102	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
103	Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%	U	1
104	Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%	U	1
105	Couteau à génoise, lame dentelée / manche 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	5
106	Couteau à huître manche ABS	U	6
107	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	2
108	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	1
109	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
110	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
111	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %	U	12
112	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	36
113	Couteau professionnel de cuisine	U	24
114	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
115	Couteau écailleux	U	1
116	Couteau économe manche ABS	U	1
117	Couteaux Génoise-Manche manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	U	1
118	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	1
119	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
120	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	1
121	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	1
122	Couteaux sommelier	U	10
123	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120

124	Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
125	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
126	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
127	Cuillère à ragout cote inox 550 cl	U	1
128	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
129	Cuillère d'Amour PP	U	2
130	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	2
131	Cuillère Portionneuse de Glace	U	2
132	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
133	Cuvette carre 32X32 +/-5%	U	2
134	Darriole inox \varnothing de 55 mm minimum	U	2
135	Dénoyauteur d'olive alu	U	2
136	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm \pm 10 %	U	2
137	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2
138	Distributeur papier alu / film inox 45 cm \pm 5 % longueur	U	2
139	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	2
140	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	2
141	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm \pm 10 %	U	2
142	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 \pm 10 %	U	2
143	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) \pm 10 %	U	2
144	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm \pm 10 %	U	2
145	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm \pm 10 %	U	2
146	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	2
147	Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	U	2
148	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2
149	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2
150	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2
151	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	2
152	Entonnoir 12.5cm \pm 10 %	U	2
153	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm \pm 10 %	U	2
154	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2

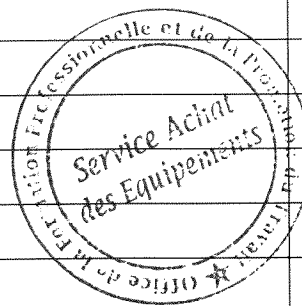


7

155	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	2
156	ESSOREUSE A SALADE 10L \pm 10 %	U	2
157	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	2
158	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	2
159	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm \pm 10 %	U	2
160	Fouet à Sauce 30cm \pm 5%	U	2
161	Fouet en Inox 35 cm \pm 5 %	U	2
162	Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm \pm 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120
163	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
164	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
165	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
166	Moule à brioche en inox \varnothing de 90 mm \pm 5 %	U	6
167	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	6
168	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm \pm 10 %	U	6
169	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	6
170	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	6
171	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm \pm 10 %	U	6
172	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés \varnothing de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6
173	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle \varnothing de 160 mm minimum	U	6
174	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm \pm 10 %	U	6
175	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	6
176	Moule à manquer fer blanc rond uni \varnothing de 180 mm, Hauteur 5cm \pm 10 %	U	6
177	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm \pm 10 %	U	6
178	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	6
179	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm \pm 10 %	U	6
180	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc \varnothing 40 mm \pm 10 %	U	6
181	Moule à savarin en fer blanc \varnothing de 220 mm Hauteur 5cm \pm 10 %	U	6
182	Moule à steak	U	6
183	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM \pm 10 %	U	6

184	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM $\pm 10\%$	U	6
185	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	U	6
186	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	U	6
187	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$	U	6
188	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) 175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10\%$	U	6
189	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) $\pm 10\%$	U	6
190	Moule étain kouglopef	U	6
191	Moule exopan dariole lot de 6	U	6
192	Moule inox dariole 0,05l $\pm 10\%$	U	6
193	Moule inox dariole 0,07l $\pm 10\%$	U	6
194	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10\%$	U	6
195	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	2
196	Moulin à légumes en inox 32cm	U	6
197	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	6
198	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	6
199	Moule inox croquembouche	U	6
200	Moutardier en verre	U	6
201	Chevalets de table numérougeés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm 10\%$	U	2
202	Ouvre boites model de table en inox	U	6
203	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	6
204	Panier à pain en inox	U	6
205	Panier à vin verseur en osier	U	6
206	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10\%$	U	6
207	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	6
208	Passe-vite a/ grille étamée 3mm $\pm 10\%$	U	4
209	Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 $\pm 10\%$	U	2
210	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm 10\%$	U	6
211	Passoire conique 30 cm $\pm 10\%$ de diamètre avec anse	U	6
212	Passoire rond toile 1,5mm+/-5%	U	6
213	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	6

214	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 %	U	6
215	Pelle à four inox perforée	U	6
216	Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm \pm 5%	U	6
217	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	6
218	Pelle à pâtisserie en inox	U	6
219	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 %	U	6
220	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 %	U	6
221	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	6
222	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	6
223	Petit seau à glaçons	U	6
224	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	6
225	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6
226	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	6
227	PINCE A ARETES INOX L8 cm	U	6
228	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	U	6
229	Pince à escargot	U	6
230	Pince à gâteau en inox L 20 cm \pm 5 %	U	6
231	Pince à Homard/noix L 12 cm \pm 5 %	U	6
232	Pince à hors d'œuvres l 21 cm \pm 5 %	U	6
233	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm \pm 5 %	U	6
234	Pince pâte de 100 mm en inox	U	6
235	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	6
236	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	6
237	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	6
238	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester \pm 10 %	U	6
239	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	6
240	Seau en inox gradué avec base 12 lts \pm 5 %	U	6
241	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6
242	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6
243	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6
244	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6
245	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6
246	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	6
247	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	6



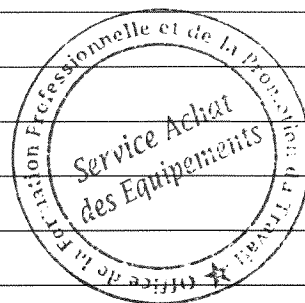
7

210

A

248	Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10	U	6
249	Plaque à four allu perfore 10 MM 60X40cm ± 10 %	U	6
250	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %	U	6
251	Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm	U	6
252	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 %	U	6
253	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	6
254	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	U	6
255	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	6
256	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	6
257	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2
258	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	6
259	Plateau limonadier diamètre 35 ± 5 %	U	6
260	Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6
261	Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6
262	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	6
263	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	6
264	Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %	U	6
265	Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm	U	6
266	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	6
267	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %	U	6
268	Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	U	6
269	Poêle à Paella 24cm ± 10 %	U	6
270	Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l	U	4
271	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	6
272	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	6
273	POELE CHOC ACCESS ANTI-ADHESIVE :Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %	U	6
274	Poêle CHOC JUNIOR Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diametre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %	U	6
275	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %	U	6
276	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %	U	6
277	Poêle en inox Ø 32 CM ± 10 %	U	6
278	Poêle ovale a poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	6
279	Poire à Jus 40 ml ± 5 %	U	6
280	Poissonnière en Inox 50cm	U	6

281	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	6
282	Porte Addition en Inox 11x15.2 cm \pm 10 %	U	6
283	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	U	6
284	PORTE FICELLE SUR PIED	U	6
285	Pot à café 0.5L en inox avec couvercle	U	6
286	Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle	U	6
287	Pot à lait 1 L en inox avec couvercle	U	6
288	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm \pm 10 %	U	6
289	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm \pm 10 %	U	6
290	Présentoir Buffet h: 12cm \pm 10 %	U	6
291	Présentoir Buffet h: 8cm \pm 10 %	U	6
292	Racle tout nylon 120X95 mm \pm 10 %	U	6
293	Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 %	U	6
294	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm \pm 10 %	U	6
295	Ramasse miette en inox	U	20
296	Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm \pm 10 %	U	20
297	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	6
298	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	6
299	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 \pm 10 %	U	6
300	Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 30X10CM	U	6
301	Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 26X16CM	U	6
302	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm \pm 10 %	U	6
303	REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm \pm 10 %	U	6
304	Rince doigts citrons	U	6
305	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	6
306	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6
307	Rouleau à pâtisserie nylon \varnothing 45mm \pm 5 %	U	6
308	Rouleau multicoupe uni 5 roulettes	U	6
309	Roulette à pâte de 100 mm en inox \pm 10 %	U	6
310	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	6
311	Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L \pm 10 %	U	6
312	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 \pm 10 %	U	6
313	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 \pm 10 %	U	6
314	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	6

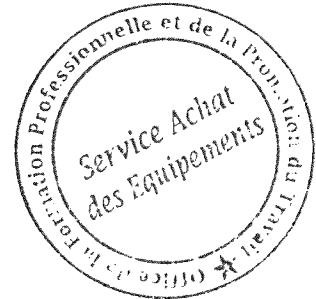


315	Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm \pm 10 %	U	6
316	SAUCIERE EN INOX - 25CL	U	6
317	Saucière Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 \pm 10 %	U	6
318	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	1
319	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	2
320	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm \pm 10 %	U	2
321	Sceaux à vin 3 L \pm 10 %	U	2
322	Scie Boucherie - 40 cm en Inox-	U	2
323	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 \pm 10 %	U	2
324	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM \pm 10 % fond renforcé	U	2
325	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	2
326	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 \pm 10 %	U	2
327	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	2
328	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	2
329	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	2
330	Seringue pour cuisine 30 ml	U	2
331	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	2
332	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100
333	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	200
334	Shaker en inox 75 cl	U	1
335	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	1
336	Souffle à sucre 340 mm \pm 10 %	U	1
337	Soupière en Porcelaine 320 cl \pm 10 %	U	1
338	Soupière en inox Diamètre 24 \pm 10 % avec couvercle	U	6
339	Soupière en inox Diamètre 24 \pm 10 % sans couvercle	U	6
340	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm \pm 10 %	U	6
341	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	6
342	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	6
343	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	6
344	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	6
345	Spatule lame fibre de verre , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6
346	Spatule flexible droite de 180 mm \pm 10 %	U	6
347	Spatule flexible droite inox de 300 mm \pm 10 %	U	6

348	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	6
349	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	6
350	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	6
351	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	6
352	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm \pm 10 %	U	6
353	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox \pm 10 %	U	6
354	Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm	U	6
355	Sucrier métal argenté sans couvercle 23 cl \pm 10 %	U	6
356	Sucrier En inox avec couvercle 23 cl \pm 10 %	U	6
357	Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl \pm 10 %	U	6
358	Support Buffet 55.5 x 19 cm \pm 10 %	U	6
359	Support Menu à Pince 30 cm \pm 10 %	U	6
360	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2
361	Support Buffet 39x39 cm	U	6
362	TABLIER BOUCHER METAL	U	1
363	Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm \pm 5 %	U	6
364	Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm \pm 5 %	U	6
365	Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm \pm 5 %	U	6
366	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm \pm 5 %	U	6
367	Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm \pm 5 %	U	6
368	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm \pm 5 %	U	6
369	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 5 %	U	6
370	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm \pm 5 %	U	6
371	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 \pm 5 %	U	6
372	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
373	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
374	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm	U	2
375	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	2
376	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	2
377	Thermomètre Infrarouge	U	2
378	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10 %	U	2
379	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	2
380	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	2
381	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	2

382	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	2
383	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
384	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
385	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
386	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
387	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140
388	FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* $\pm 10 \%$	U	2
389	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR $\pm 10 \%$	U	6

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique Par Interim EL FERDOUSSI WIDAD



Annexe :

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

Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL 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.

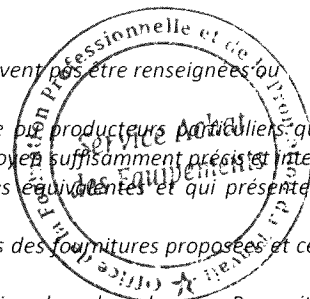
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

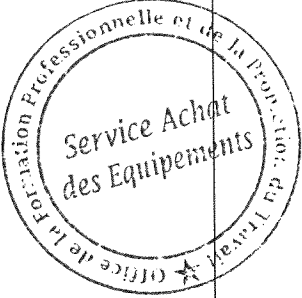
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

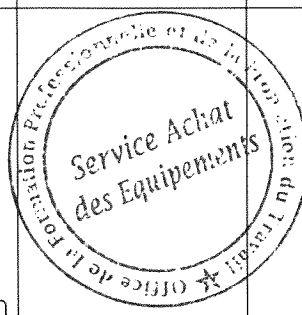
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine des producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

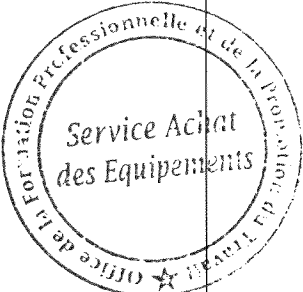
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

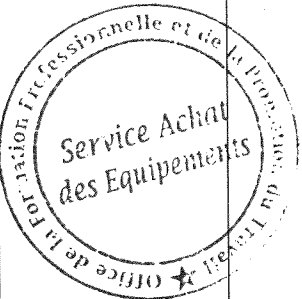
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

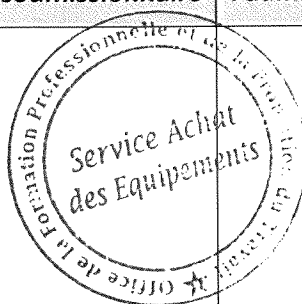


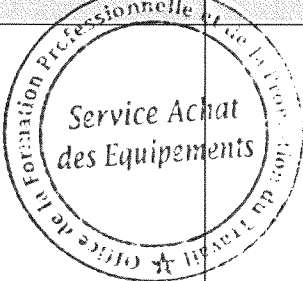
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ</p> <p>GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</p> <p>Raccordement (Mise) à la terre.</p> <p><u>Brûleurs :</u></p> <p>Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum</p> <p>Veilleuse d'allumage protégée</p> <p>Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur</p> <p>Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</p> <p>Grilles en FONTE</p> <p>détendeurs et vanne type gaz.</p> <p><u>Four à gaz :</u></p> <p>Puissance : 8 Kw minimum</p> <p>Dimensions intérieures du four GN 2/1</p> <p>Chambre de cuisson en acier inoxydable.</p> <p>Sol en fonte</p> <p>Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d'épaisseur.</p> <p>Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme</p> <p>Thermostat réglable de 120 à 180 °C</p> <p>Equipé d'une grille GN 2/1</p> <p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Livré avec plaques & Grilles GN 2/1</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

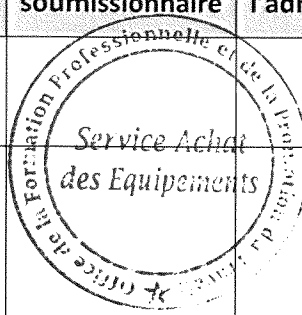
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
2	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE</p> <p>SUR PLACARD A 2PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		

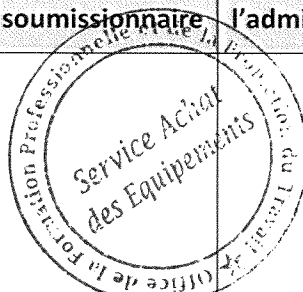
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
3	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série 900 Construction : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs Caractéristique des bacs : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 180°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Livré avec Deux Bac de récupération d'huile en inox du capacité 15 l. • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>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</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p> </p>		

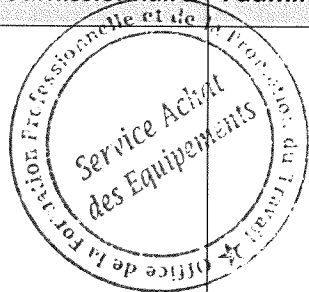
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
4	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm 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 <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		

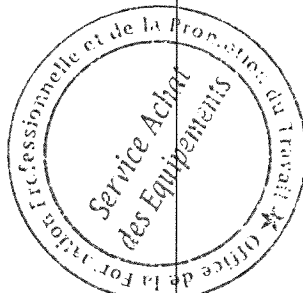
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE Marque : Référence : Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 2Portes ouvrantes à la française Dimensions : 400x1800x850 minimum Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. Avec Equipements des accessoires de gaz soit (<u>fiche technique de chaque article</u>) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur (2x3 bouteilles) – vannes d'arrêt type gaz -voyants liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. • Détente secondaire : –filtre type gaz– 1 rampe cuivre - 8 détendeurs – 8 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 8 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)–chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement. • Une attestation de conformité de l'installation de gaz aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité). 		
6	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE Marque : Référence : Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. 		

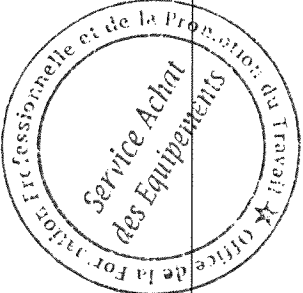
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • filtres à choc anti graisses, en acier inoxydable 18/10 AISI 304, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6 ou équivalent. • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. • Interrupteur d'éclairage étanche. <p><u>Description de Caisson d'extraction :</u></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h • Alimentation 380 V-50H • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • traitement anticorrosion de l'enveloppe du caisson. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Raccordement électrique par câble CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - Interrupteur y compris câble marche/arrêt du ventilateur depuis la zone de cuisine. - 30 m +/- linéaire de conduite circulaire ou rectangulaire selon le débit d'extraction calculé, y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires. - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds. <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 4500x2160x450 mm en tenant compte l'implantation des élément de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 13 800 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
7	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>salamandre professionnelle a plafond mobile</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimal</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Chauffage par résistances blindées inclinables.</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières.</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité.</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		
8	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 MM</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour <p>Construit pour éviter les eaux stagnant, les odeurs.....</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphonide, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. 		

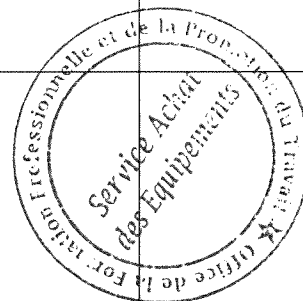
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Accès PMR, couverture antidérapante avec bords non coupants. • Classe L15. • crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3.5 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon 		
9	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 MM Marque : Référence Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour Construit pour éviter les eaux stagnantes, les odeurs..... • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Accès PMR, couverture antidérapante avec bords non coupants. • Classe L15. • crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 3.5 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon 		
10	<p>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.</p>		

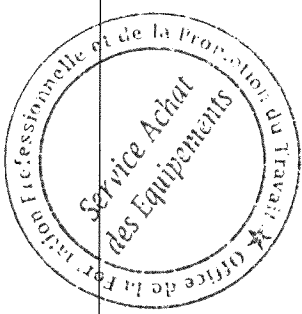
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Bouton pression Lame en acier inoxydable 304 Longueur du cordon électrique : 120 CM minimum Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1 mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel 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. Marquage CE Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>		
11	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304 Nombre de niveaux : 6 Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique Cuisson basse et mixtes des aliments variés Modes de cuisson différente. Simplicité d'utilisation Écran tactile Éclairage LED. Programmes de cuisson multiple vapeur, air pulsé et Combinaison des deux Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C Gestion intelligente du cuisson Déshumidification de l'enceinte de cuisson a la fin de la cuisson. Réglage de l'humidification Connexion eau et évacuation Sonde de température adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Douchette Dimensions : L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10% Puissance de raccordement électrique : 10 kW minimum Tension : 400 V/ triphasé / 50Hz Manuel d'installation et d'entretien ACCESSOIRES STANDARDS : • Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ; Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé Hotte aspirante installée en dessous du four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Une machine à café semi-automatique.</p> <p>Entretien facile et un accès immédiat à tous les composants</p> <p>Corps de la machine à café est en acier inoxydable design moderne et dynamique</p> <p>Caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		

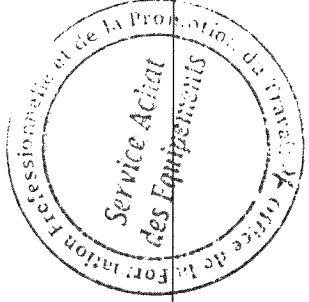
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Accessoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café -1 Tasseur - mini-vannes d'isolement. - Table Support munis de pieds réglables en hauteur. -Bac de vidange en inox. <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
13	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 290 Kg +/-10%.</p> <p>Monophasé 220V-50HZ</p> <p>Précision : inférieure à 101g</p> <p>Ecran rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie minimum.</p> <p>Indice de Protection IP65</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable 304.</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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	<p>TRANCHEUR Marque : Référence : construction en aluminium anodisé à contact alimentaire Lame en acier inox AISI 304 Transmission de mouvement par courroie Alimentation 220 V fréquence 50 Hz Epaisseur de coupe (mm) 0-14 +/-10% Diamètre de la lame 250 mm Affûteur incorporé au trancheur. Couteau de fabrication en acier chromé dure Moteur avec ventilation de refroidissement lors du fonctionnement Possibilité de réglage d'épaisseur, Livré avec : démonte lame, aiguiser</p> <p>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</p> <p>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)</p>		
15	<p>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.</p>		

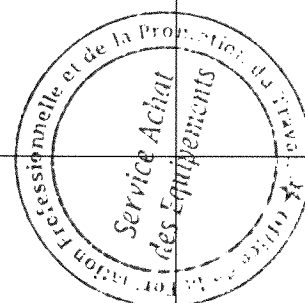


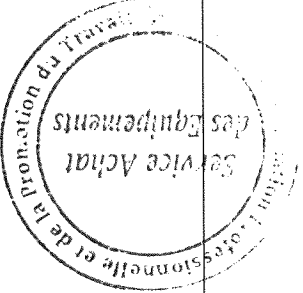
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité 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</p> <p>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)</p>		
16	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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)</p>		
17	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65</p>		

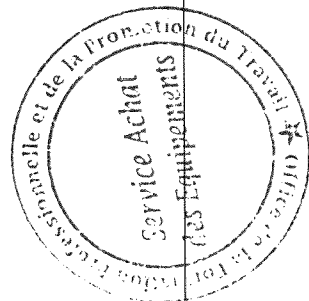
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Clapet anti-retour à l'entrée d'eau. Capacité tubercules 10 kgs +/-10% Durée du cycle de production: 90-110 sec Minuterie décompte numérique. Couvercle transparent avec fermeture et dispositif de sécurité. détecteurs magnétiques d'arrêt. Livré avec socle en inox, plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. Table filtre montée Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible avec panier filtre en maille. Alimentation électrique 220 V ou 380V Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>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</p> <p>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)</p>		
18	<p>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</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

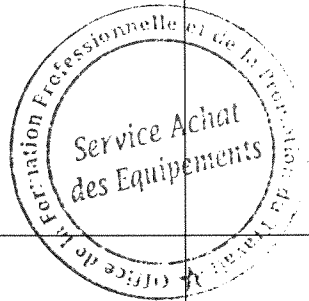
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>		
19	<p>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</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>		
20	<p>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 minuterie jusqu'à : 30 minute(s) Éclairage intérieure Nombre de Magnétron : 1 en minimum Programmateur mécanique Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>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</p> <p>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)</p>		
21	<p>PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable 304 Capacité : 15 l +/-10% Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Servir jusqu'à 100 tasses de café Coupe circuit de sécurité Avec indicateur de niveau</p>		

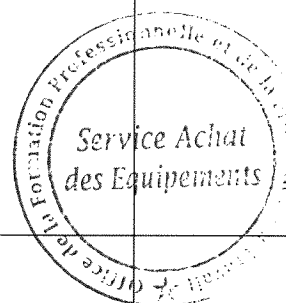


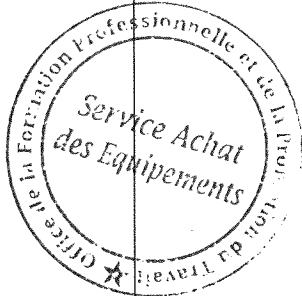
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Avec bac d'égouttage Puissance : 1000 W minimum Accessoire pour le bon fonctionnement. Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes 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</p> <p>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)</p>		
22	<p>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.</p> <p>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</p> <p>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)</p>		

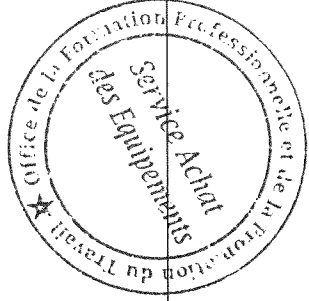
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
23	<p>POUBELLE 120 LITRES À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Capacités 120 litres +/-10% Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le 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.</p>		
24	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE À couvercle La couleur selon le choix du maître 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.</p>		
25	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital • bac à capsules • différents types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, 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 <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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.</p>		

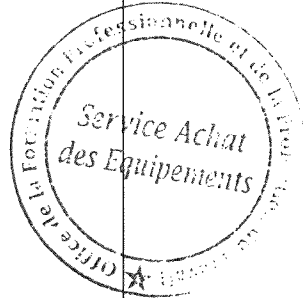
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais 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)</p>		
26	<p>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</p>		
27	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL Marque Référence Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		
28	<p>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</p>		

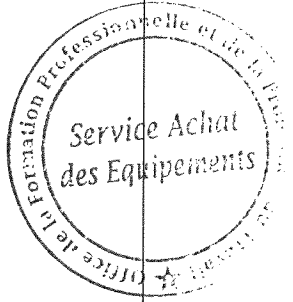
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
29	<p>CUISEUR A RIZ 8 L Marque Référence Boîtier 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</p> <p>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)</p>		
30	<p>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</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>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 :</p> <p>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.</p> <p>Gaine d'extraction et accessoires.</p>		
31	<p>CENTRIFUGEUSE VERTICALE Marque Référence</p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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</p> <p>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).</p>		

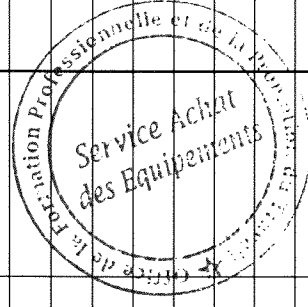
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
32	<p>LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C Température de rinçage 75°C Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum Un panneau de commande simple avec affichage numérique Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz Table Support en acier inoxydable munis de pieds.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>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)</p>		
33	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Hauteur : 17.4 cm +/- 10% Diamètre : 11.11 cm +/- 10% DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
34	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur : 23.8 cm +/- 10% Diamètre : 8.7 cm +/- 10% DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
35	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur : 23.8 cm +/- 10% Diamètre : 7.3 cm +/- 10% DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
36	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 277MM En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine. Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
37	CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 7 rangers En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
38	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 anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.		

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 TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliquée	Montant TTC
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	6				
2	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	2				
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2				
4	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
5	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	1				
6	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE	U	1				
7	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	1				
8	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	U	4				
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	4				
10	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1				
11	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1				
12	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1				
13	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1				
14	TRANCHEUR	U	1				
15	BLENDER ELECTRIQUE	U	1				
16	PRESSE AGRUME CUVE	U	1				
17	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1				
18	MOULIN A CAFE	U	1				
19	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1				
20	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1				
21	PERCOLATEUR	U	1				
22	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1				
23	POUBELLE 120 LITRES	U	1				
24	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1				



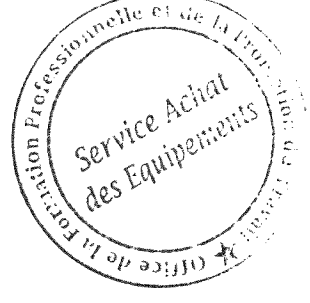
242

25	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1			
26	APPAREIL SOUS VIDE	U	1			
27	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1			
28	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1			
29	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1			
30	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1			
31	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1			
32	LAVE VERRE	U	1			
33	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	1			
34	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	1			
35	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	1			
36	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	1			
37	CASIER A PLATEAUX	U	1			
38	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	1			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

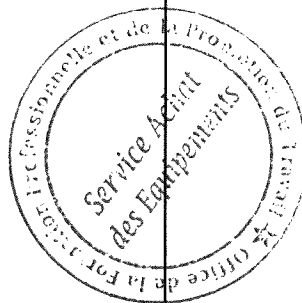
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées, ou modifiées.

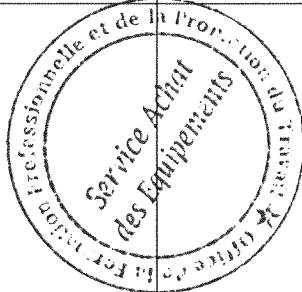
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

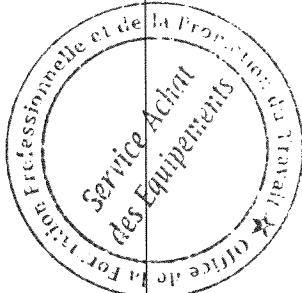
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

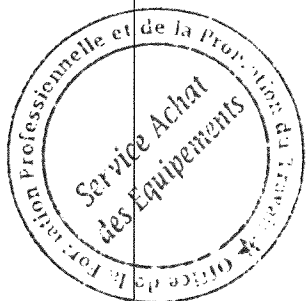
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

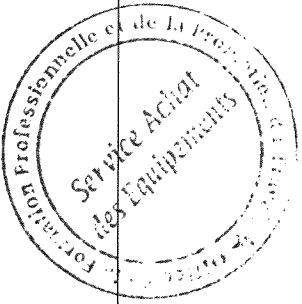
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Référence :</p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, d'une production horaire 10 litres/h +/-10%, condenseur à air Turbine à glace verticale 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</p> <p>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</p> <p>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)</p>		
2	<p>MACHINE A GLAÇONS Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production : 20Kg/24h minimum • Bac de stockage : 14Kg minimum 		

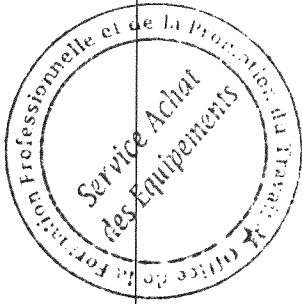
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Cube : 20g minimum • Nbr : 15cubes/cycle minimum • Contrôle et Régulation électronique • Système de pulvérisation anti-tartre • Carrosserie acier inoxydable 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 <p>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</p> <p>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)</p>		
3	<p>ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>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.</p>		

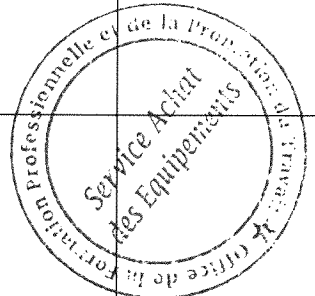
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais 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)</p>		
4	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 		

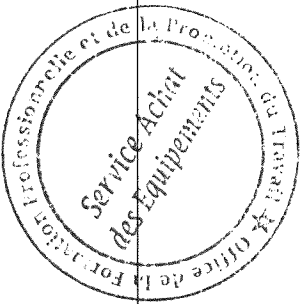
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique. Le système qui assure une température homogène dans un compartiment 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 <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>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</p> <p>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)</p>		

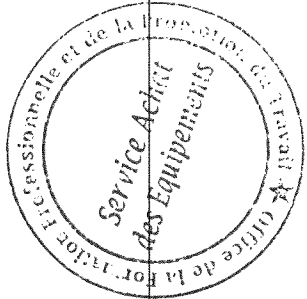
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	<p>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construite tout en inox de qualité, robuste et puissante avec 3 niveaux et pour bacs GN 1/1 et 600 x 400. système de refroidissement/surgélation rapide refroidit 9 kg au cycle de +95°C à +2°C en 90 min / congèle 5 kg de 95°C à -18°C en 250 min environ. Pour refroidissement et de surgélation des produits.</p> <p><u>Caractéristiques techniques :</u></p> <p>Construit en inox 304 AISI Norme HACCP Arrière et dessous en galvanisé Porte avec poignée Joint de porte magnétiques Système de blocage de porte à 90° avec sonde de température à cœur Réfrigération ventilée Dégivrage automatique par gaz chaud À poser avec roulette Thermostat digital et écran digital plusieurs cycles de programmes Réfrigérant : R-290, R134A, R600 ou similaire. Réfrigération : Ventilée Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg + /-10% Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg + /-10% Dimension (LxP xH) : 750 x 800 x 550 minimum Puissance électrique 1000 w minimum Alimentation électrique 220 V/50HZ</p> <p>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</p> <p>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)</p>		

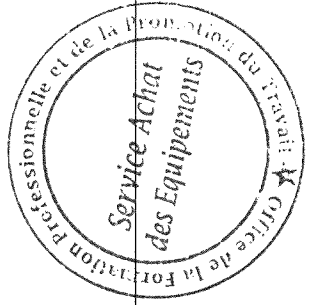
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
6	<p>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP • Dimensions ± 10 % : 21466x850x H 800 • Réalisation entièrement (intérieure et 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 mm • 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 <p>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</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe extérieure hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 15 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (installé à l'extérieure et à l'air libre). • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité • Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. • La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. • Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. • Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. • Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. • Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. 		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Réseau PVC minimum Alimentation 380 - 50 Hz Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> Température extérieure maximale : 36°C + 40°C La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C L'humidité relative : 95% Température des denrées : + 24 °C <p>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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m Groupe extérieure hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum (installé à l'extérieure et à l'air libre). Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Alimentation 380V - 50 Hz Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none">• Température extérieure maximale : 36°C + 40°C• La température intérieure à maintenir -18/ -22°C• L'humidité relative : 95%• Température des denrées : + 24 °C <p>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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

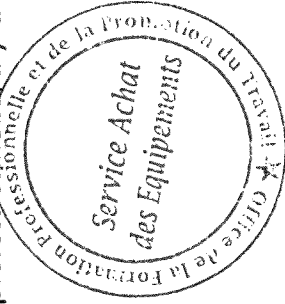
LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1				
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1				
3	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	4				
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	4				
5	CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX	U	1				
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2				
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1				
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



4

5

255

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.

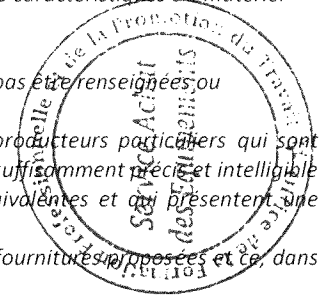
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

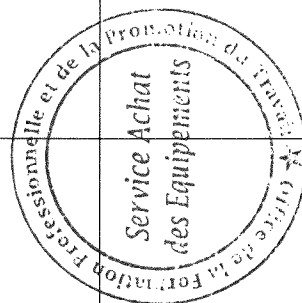
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

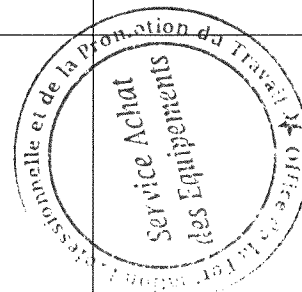
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, 3 cylindres Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge. Tapis en feutre. Table de réception rabattable. 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, Piètement 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</p> <p>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</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

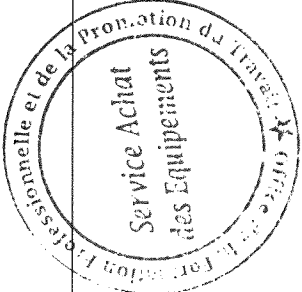


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
2	<p>LAMINOIR A BANDE DE TABLE :</p> <p>Lamine tous types de pâtes Moins encombrante au moment du rangement Table relevables Avec des tables latérales de 500 x 700 mm +/-10%. Facile à utiliser</p> <p>Caractéristiques technique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 contact alimentaire. • Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte • Raclours et supports en matériaux adapte au contact 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%. <p>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</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		



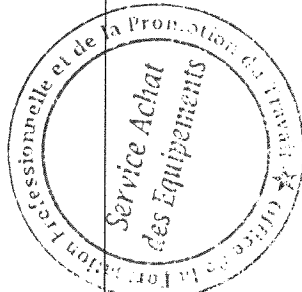
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	<p>PETRIN A SPIRALE 20L : Marque : Référence : Pétrin 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</p> <p>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</p> <p>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).</p>		
4	<p>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</p>		

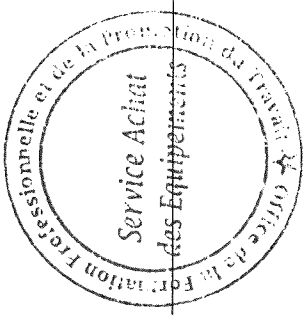


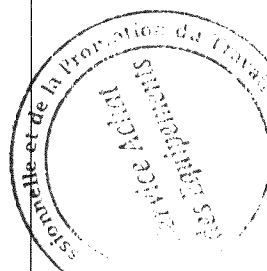
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité 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</p> <p>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)</p>		
5	<p>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</p> <p>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</p> <p>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)</p>		
6	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION Marque : Référence : Portée de 10 KG +/-10% Précision à 2 grammes Tension 220 v - 50 Hz</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Fabriquée en acier inoxydable, Avec écran LCD rétro-éclairé Avec batterie au lithium intégrée Avec câble de charge Données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (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)</p>		
7	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE Marque : Référence : Construction en polyéthylène alimentaire 4 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L</p>		
8	<p>REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE Marque : Référence : Température d'eau alimentaire : 4 °C réglable Régulateur de température Capacité : 80 à 100 l Puissance électrique : 0.3 Kw minimum Fluide frigorigène écologique R-290, R134A, R600 ou similaire Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie. Vidange Alimentation : 220 V – 50 hz Cuve et serpentin en inox AISI 304 Extérieur en inox AISI 304 Remplissage automatique Boîtier électronique et affichage digital Table Support en acier inoxydable munis de pieds. manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>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</p> <p>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)</p>		
9	<p>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE Marque : Référence : professionnelle pour la boulangerie Alimenté division de la pâte et l'arrondissement Réglage du poids facile Deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur Nettoyage facile Interrupteur automatique du moteur Arrêt d'urgence Stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids Couteau en Acier inoxydable Anodisé disque en Aluminium Nettoyage facile Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus Régulation hydraulique Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % Amortisseurs Transformateur Contrôleur température ventilateur manuel d'installation et d'entretien Poids de pâte admissible : 760g < 3700 g Capacité de coupe : 24< 125 g Capacité de boulage: 24< 100 g Fonctionnement automatique : coupe + boulage Possibilité couper + bouler ou simplement couper Démontage simple Réglage du temps Capacité : 30 Divisions +/-10% Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A ou 220V-50HZ (monophasé si disponible) Puissance 1.2 Kw minimum, Poids net : 300 Kg minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Puissance électrique 7,8 KW Minimum Système de refroidissement forcé des composants internes ;</p> <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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</p> <p>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)</p>		
11	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 à 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. 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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</p> <p>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)</p>		
12	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION Marque : Référence : Armoire de fermentation contrôlée 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 maîtrisé Panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3 Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre 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</p>		