

**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	: VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE
ARTICLE 26	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 27	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 28	: NANTISSEMENT.
ARTICLE 29	: RESILIATION 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,

19

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 cuisine, de restaurant et d'hôtel destinés à l'ISHT de Dakhla, répartie en lot suivant :

- **Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, MATERIEL DE CUISINE, DE RESTAURANT ET HOTEL**
- **Lot 2 : 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 auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 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 : Cinq mille Dirhams (5000,00DH)**
- **Lot N° 2 : Treize mille deux cent Dirhams (13 200,00DH)**

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 agrés 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 :

- o 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 agrès 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 du service fait.

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	

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.

19

25

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°2-22-431 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 CCAGT, 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 CCAGT, 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 25 : 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 N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

En application des dispositions de l'article 25 du CCAGT, 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° 27 : 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 (CCAGT). 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 (CCAGT).

ARTICLE N° 28 : 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 bénéficiaire 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°29 : RESILIATION DU MARCHÉ.

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 N°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.



12

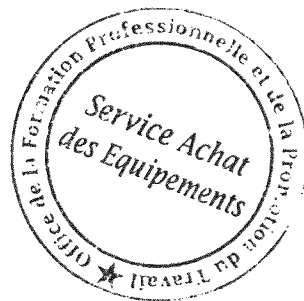
28

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

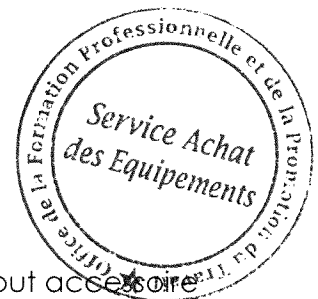
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

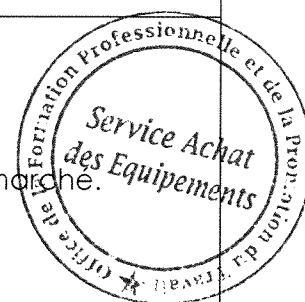
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Chambre construit en Acier inoxydable 304. Equipé de : 6 niveaux de puissance en minimum Diamètre plateau 24 cm minimum Capacité 20 l minimum. Puissance restituée 900 W minimum 230 V 50 Hz Minuterie jusqu'à : 30 minute(s) Éclairage intérieure Nombre de Magnétron : 1 en minimum Programmateur mécanique Livré avec Assiette de cuisson. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
2	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité du blender : 1,20 litres minimum Bol gradué 1,20 litres minimum. Alimentation 220 V Fréquence 50 Hz 2 vitesses minimum pour une maîtrise facile de la préparation. Couteaux résistants en acier inoxydable 304. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé et sécurisé.



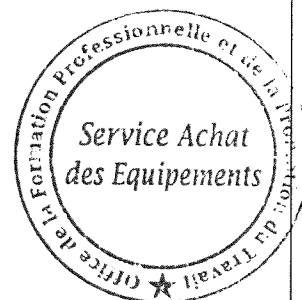
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
3	CENTRIFUGEUSE VERTICALE Marque Référence Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ; • Puissance : 680 W minimum • Voltage : 230 V-50HZ • Débit : jusqu'à 110 litres par h • Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum • Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10% • collecteur de pulpe de 6 litres minimum • Panier en inox amovible. • Moteur silencieux Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).
4	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.



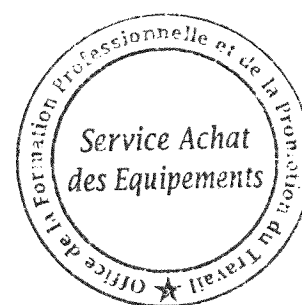
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Cutter : Capacité : 5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré. Tableau de commande électronique étanche. Production : 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10% Alimentation : 220 V - 50 Hz Puissance totale : 1400 W minimum Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur. Coupe légume avec cuve en acier inoxydable Fonctionnement silencieux Livré complet avec ces accessoires en inox qualité alimentaire : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
5	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE Marque : Référence : une machine à café suivant les caractéristiques: compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché. l'éjection des capsules semi-automatique. Adaptée à une utilisation intensive. Caractéristique technique: • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital • bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé.... • Réservoir d'eau transparent facile à remplir • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35



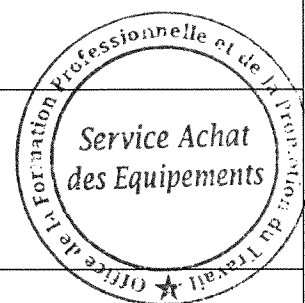
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	• Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
6	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.
7	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)
8	TREMPERUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE Marque : Référence : Contenance 6L +/-10%



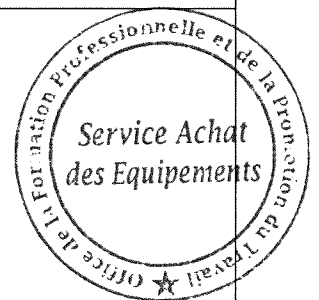
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Gastronorme 1/1 en inox AISI 304 Livree avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempéragé Ecran d'affichage Alarme Système de régulation de température de fonctionnement. Résistance de chauffe avec réglage précis de la température 04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel Dimensions : Totale : 30 x 40 x 13 cm +/-10% Tension : 220 V à 230 V Puissance : 100 W minimum manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
9	CUTTER DE TABLE Marque : Référence : 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. 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



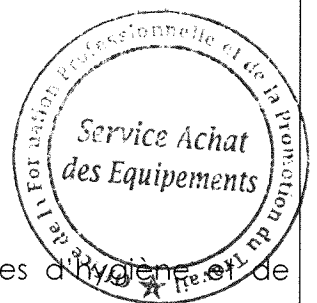
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
10	LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : surface de travail en inox, Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable. Emetteur céramique Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité 2 lampes très résistant de 500 W minimum Dimensions : 460 x 330 mm minimum Tension : 220 V-50HZ Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
11	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
12	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
13	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
14	THERMOMETRE A SUCRE Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
15	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR Marque : Référence : Simple détente



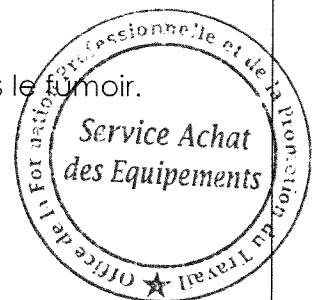
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
16	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
17	CHALUMEAU PROFESSIONNEL Marque : Référence : 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.
18	CISEAUX POUR SUCRE Marque : Référence : 21 CM +/-10% Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin
19	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
20	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.



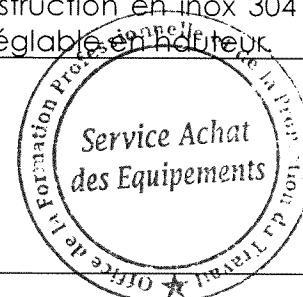
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
21	APPAREIL SOUS VIDE Marque Référence Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum Capacité de la pompe : 4 m3/h 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
22	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
23	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS Marque Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs Thermostat de régulation, Limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
24	CUISEUR A RIZ 8 L Marque Référence Boitier en inox



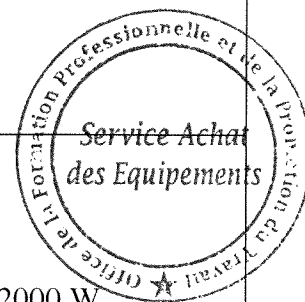
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Puissance : 1.90 KW minimum Alimentation : 220 V-50HZ Contenance : 8L Permet de cuire et de maintenir au chaud près. Casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur Revêtement anti-adhésif Livré avec : 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
25	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT Marque Référence Fumoir rectangulaire tout inox. Dimensions (LxHxP) : 500x 1000x400 +/-10% Hauteur utile : 700 mm +/-10% Poids à vide : 21 Kg minimal Alimentation 220 V-50HZ Porte battante isolé à double paroi. Poignet Tige à suspendre réglable Bac de récupération des graisses Tiroir à sciure de bois Clapet de ventilation Tirette de ventilation Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir. Livré avec : 03 grilles en acier inoxydable pour le fumage 05 crochets en S, un sachet de sciure de 1 kg. 01 Allume-sciure Socle en inox avec étagère basse. Gaine d'extraction et accessoires.
26	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 +/-10%



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Contact alimentaire Couleur blanche
27	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 +/-10% Couleur blanche
28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 +/-10% Couleur grise
29	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 +/-10% Couleur grise
30	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 +/-10% Couleur noire
31	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 +/-10% Couleur noire
32	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. 2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 ème, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.
33	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 600X1070X1800 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes
34	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis



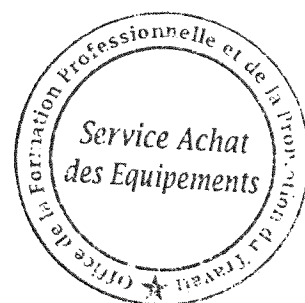
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
35	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres +/-10% Antibactérien couleur bleu
36	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres +/-10% Antibactérien couleur rouge
37	BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Capacité en farine :6 kg minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet,Batteur plat Crochet manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
38	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants Marque : Référence : La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage.



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
38	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants Marque : Référence : La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. La programmation peut être effectuée jusqu'à 3 heures. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant Caractéristiques : Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Tension (en V) : 230 V Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



13	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	10
14	THERMOMETRE A SUCRE	U	4
15	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	6
16	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	4
17	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	4
18	CISEAUX POUR SUCRE	U	4
19	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	2
20	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	U	2
21	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
22	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1
23	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1
24	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1
25	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1
26	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400	U	5
27	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400	U	5
28	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400	U	5
29	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400	U	5
30	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400	U	5
31	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400	U	5
32	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	10
33	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré	U	1
34	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	8
35	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	6
36	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	6
37	BATTEUR MELANGEUR 15 L	U	1
38	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE	U	1



3

8

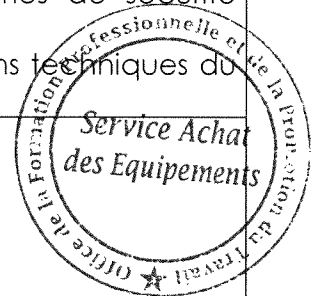
41

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

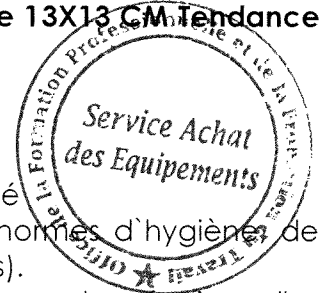
Les tolérances de toutes les dimensions sont : $\pm 10 \%$

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
3	AIGUILLE A LARDER Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

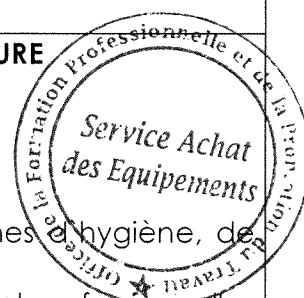
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	Aiguiser affuteur couteau électrique Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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



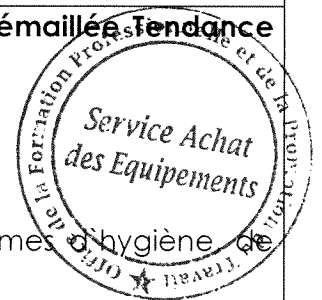
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact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



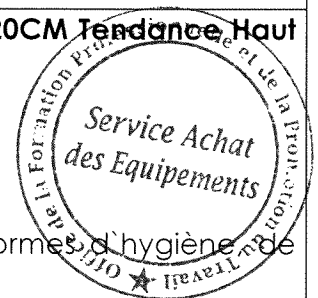
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



47

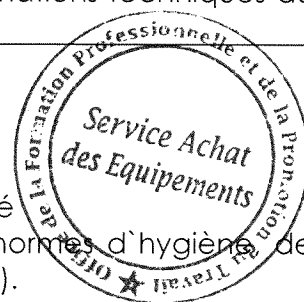
47

47

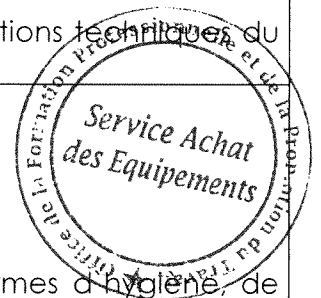
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



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

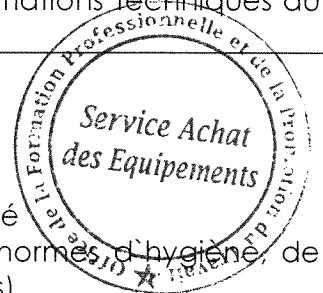


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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

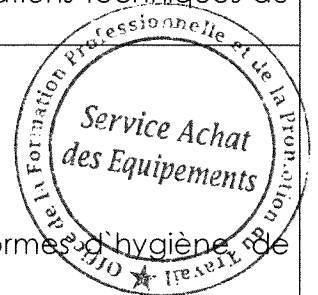


50/05/2025

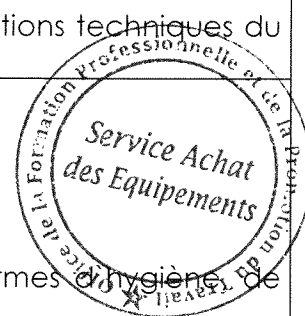
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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



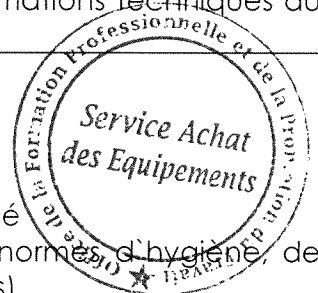
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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



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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
38	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
39	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
40	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
41	Bac gastronome inox GN 1/2 –Hauteur 100 MM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
42	Bac gastronome inox GN 1/3 - Hauteur 100 MM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



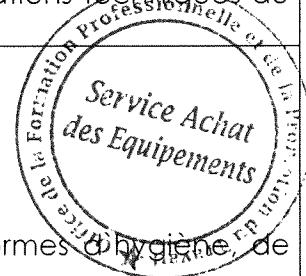
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
43	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
44	Bac gastronome inox GN 1/4. 100 mm inox 2.8L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
45	Bac gastronome inox GN 1/4. 150 mm INOX 4L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



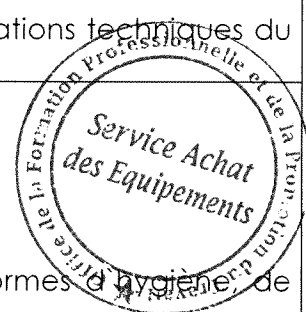
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
47	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2.4L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
48	Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



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



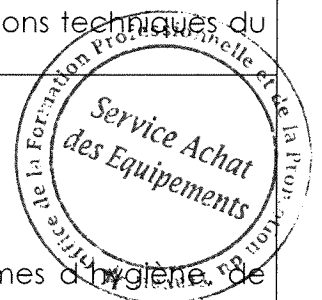
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
54	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



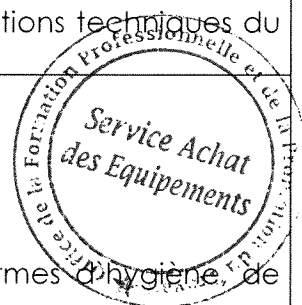
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
55	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
56	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
57	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



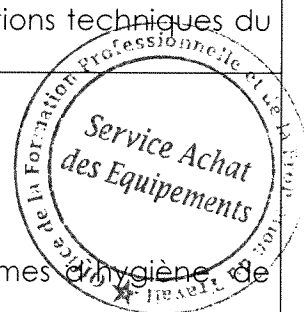
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
58	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
59	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
60	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



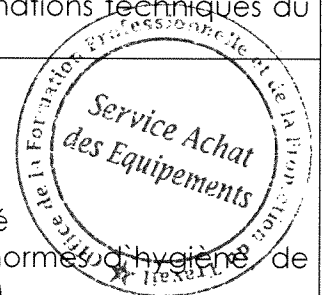
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
61	Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
62	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
63	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



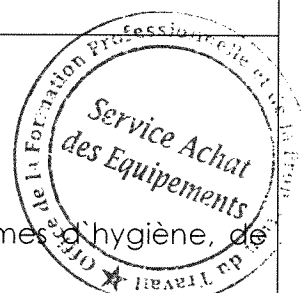
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
64	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec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



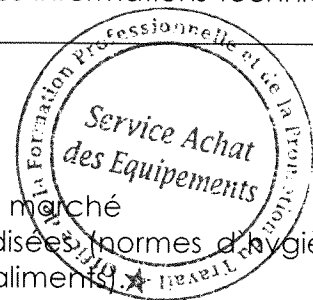
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour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



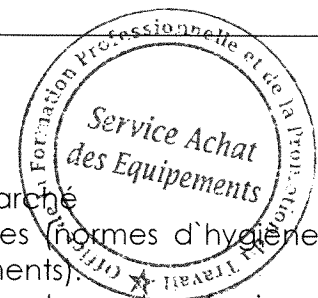
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
70	BOL A CEREAL- 15,5 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
71	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
72	BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L ; 8L $\pm$ 5 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



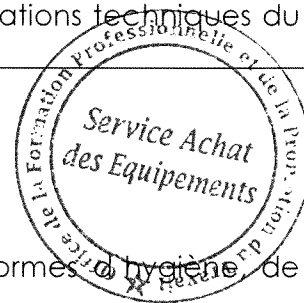
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
73	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ; 7L $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
74	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ; 10L ; 13.5L ; 2,8L ; 4.5L ; 6.5L $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



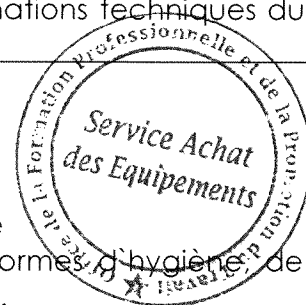
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
76	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour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



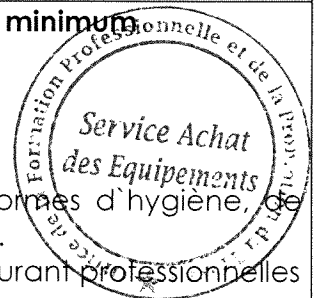
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
79	Carafe à décanter évasée en verre Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
80	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
81	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



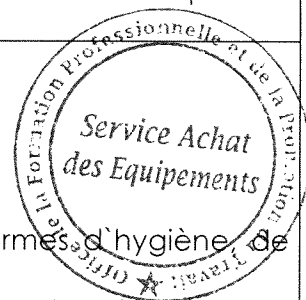
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
82	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour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



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



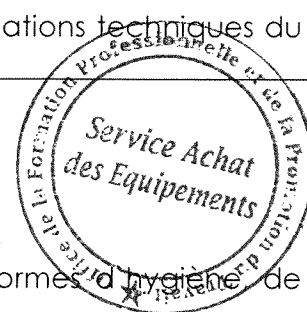
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
88	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



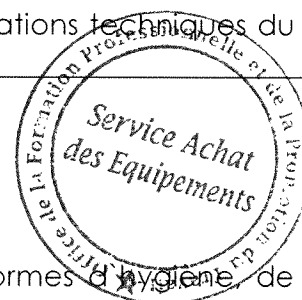
→

B

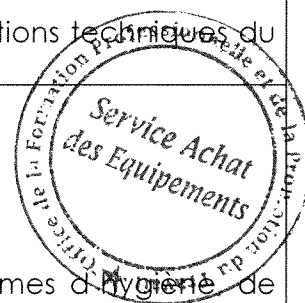
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
91	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
92	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
93	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
94	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
95	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
96	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



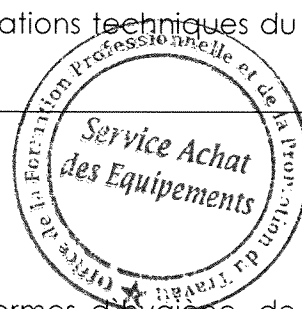
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
97	CISEAUX CUISNE INOX Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
98	Ciseaux à grappe Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
99	Ciseaux à poisson 25 cm $\pm$ 10 % de longueur Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



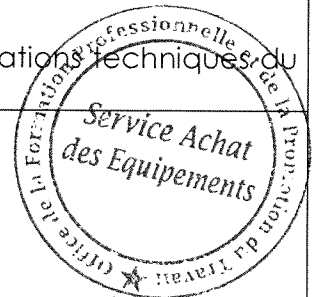
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
100	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
101	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
102	Coquetier en inox Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



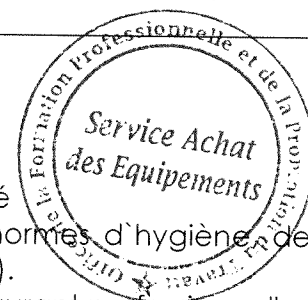
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
103	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
104	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
105	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



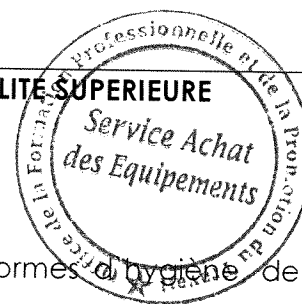
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
106	Corne 134x94 mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
107	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
108	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
109	Coupe Cœufs en Tranches Fils Inox Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
110	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
111	Coupe pâte Ronde, 115 X 80 mm ± 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



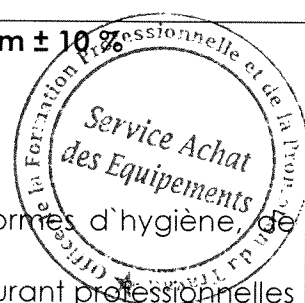
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
112	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm $\pm$ 10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
113	COUPERET 600GR 19 cm $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
114	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
115	Couteau à désosser Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
116	COUTEAU A DESSERT en acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
117	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



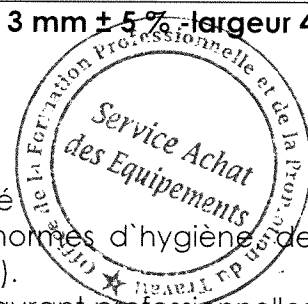
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
118	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE 145 mm $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
119	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE 145 mm $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
120	Couteau à génoise, lame dentelée / manche 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



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



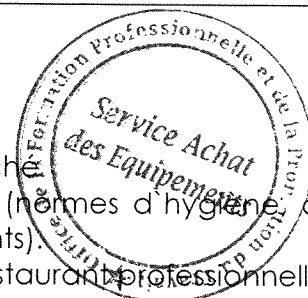
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
124	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes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



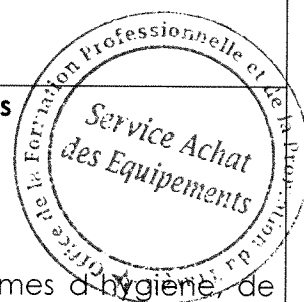
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
127	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



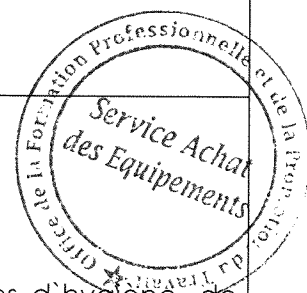
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
130	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les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



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



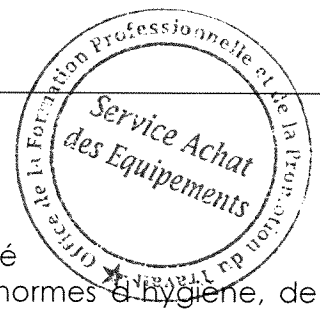
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
136	Couteau franchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
137	Couteaux sommelier Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
138	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



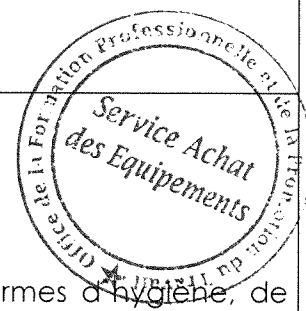
A handwritten mark, possibly a signature or initials, located at the bottom right of the page.

A handwritten mark, possibly a signature or initials, located at the bottom center of the page.

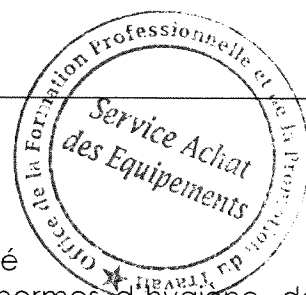
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
139	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
140	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
141	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
142	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
143	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm ± 10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
144	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm / 176 cm ± 10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
145	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
146	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
147	CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



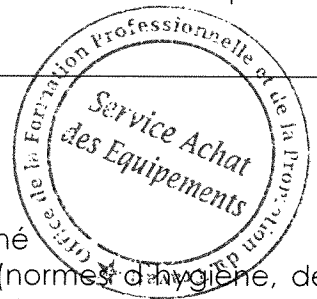
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
148	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes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



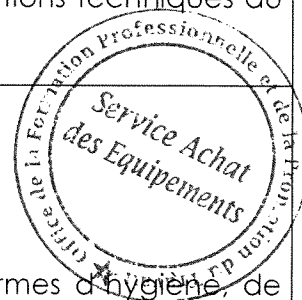
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
151	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
152	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX 550 cl Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
153	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



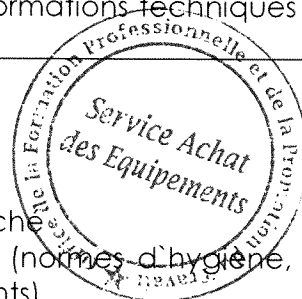
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
154	Cuillère d'Amour PP Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
155	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
156	Cuillère Portionneuse de Glace Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



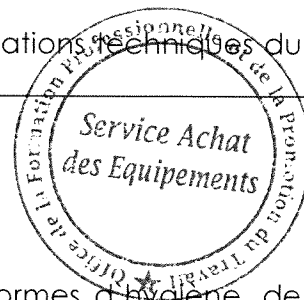
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
157	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
158	CUVETTE CARRE 32X32 ± 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
159	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
160	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
161	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
162	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
163	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
164	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
165	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

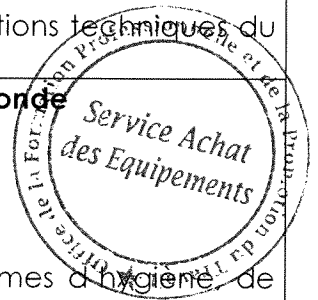


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
166	Ecumoire 14cm en inox 1.2mm (longueur manche 43cm) ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
167	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/2 longueur 325 cm / largeur 265 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
168	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
169	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
170	Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
171	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

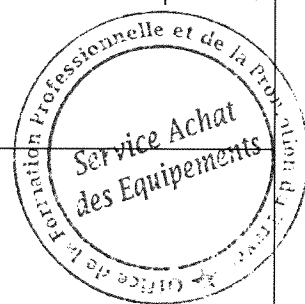
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
172	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



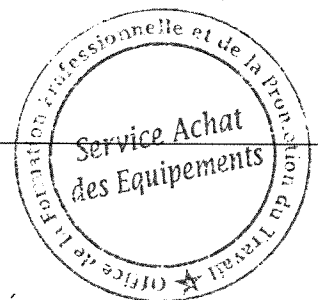
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
175	Entonnoir 12.5cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
176	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
177	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



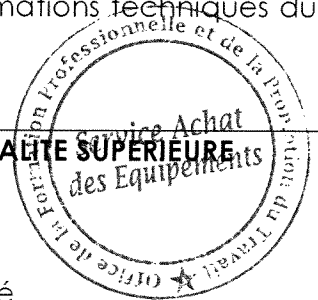
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
178	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
179	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
180	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
181	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
182	Fouet à Sauce 30cm $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
183	Fouet en Inox 25 cm $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



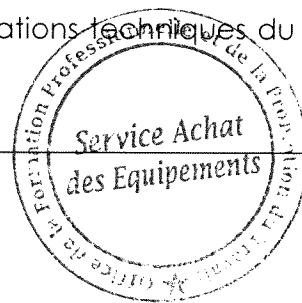
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
184	Fouet en Inox 35 cm $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
185	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
186	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



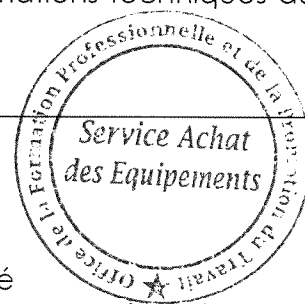
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
187	Fourchette à escargot Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
188	Fourchette à huîtres Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
189	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



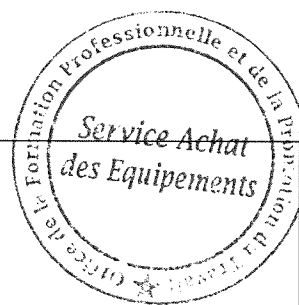
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
190	Fourchette 2 dents en inox 10 CM $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
191	Fourchette chef 2 dents en inox 18 CM $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
192	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



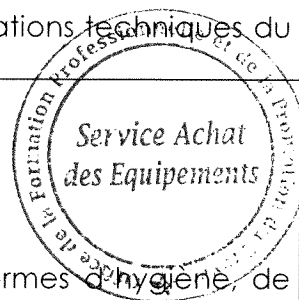
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
193	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
194	FUSIL AIGUISEUR ROND : SERIE / BLEU, JAUNE, NOIR 30 CM ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
195	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



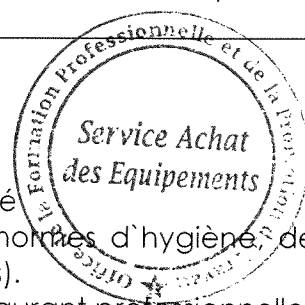
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
196	GODET À COUVERTS Polyéthylène Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
197	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
198	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



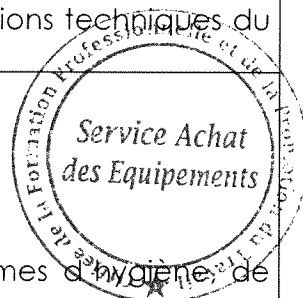
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
199	Grattoir Poisson 19 CM $\pm$ 5% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
200	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
201	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



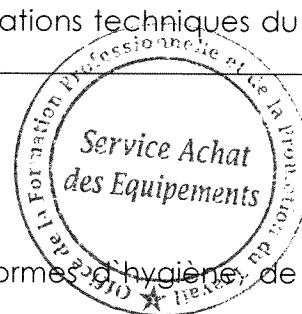
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
202	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
203	Louche à sauce Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
204	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
205	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
206	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
207	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



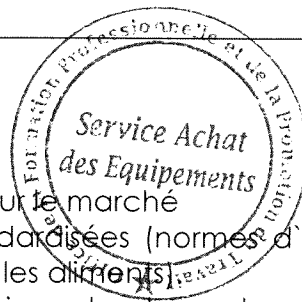
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
208	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
209	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
210	Milasson en inox rond uni de $\varnothing 60 \text{ mm} \pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



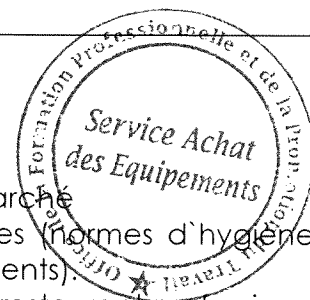
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
211	Milasson Ø de 22 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
212	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
213	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



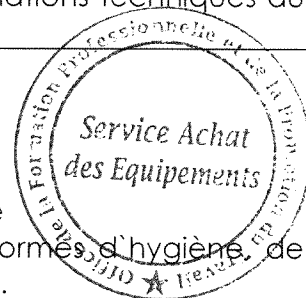
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
214	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
215	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
216	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



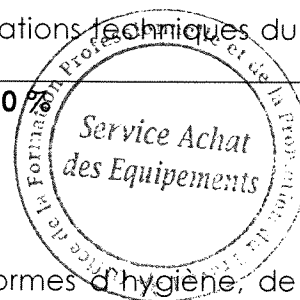
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
217	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes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



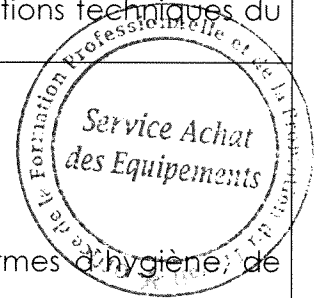
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
220	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes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



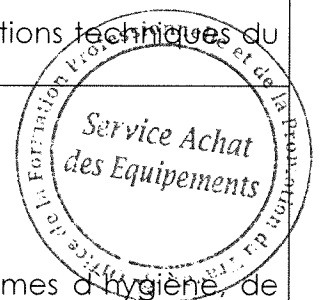
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
223	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
224	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
225	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



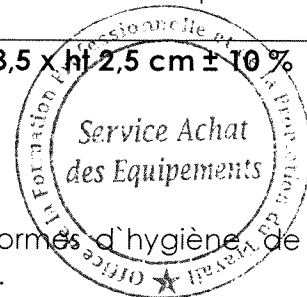
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
226	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
227	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
228	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



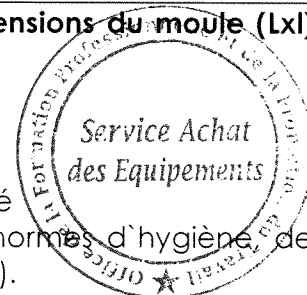
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
229	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
230	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
231	MOULE A STEAK Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



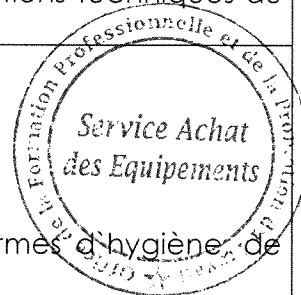
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
232	MOULE DEMI SPHERIQUE INOX 160MM ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
233	MOULE DEMI SPHERIQUE INOX 200MM ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
234	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
235	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
236	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
237	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



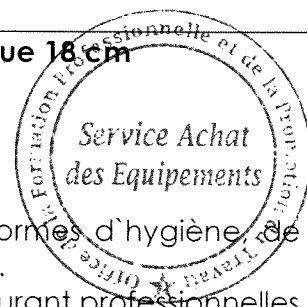
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
238	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
239	MOULE EXOPAN DARIOLE LOT de 6 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
240	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



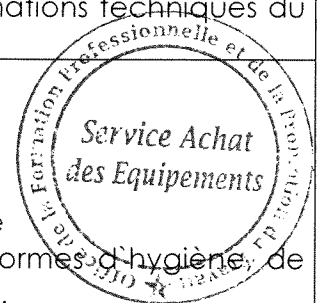
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
241	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact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



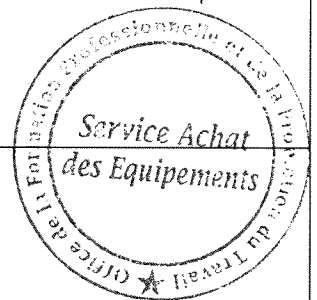
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
244	Moulin à légumes en inox 32cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact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



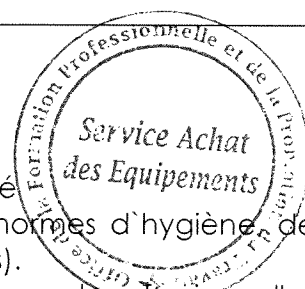
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
247	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
248	Moutardier en verre Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
249	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
250	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
251	Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
252	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



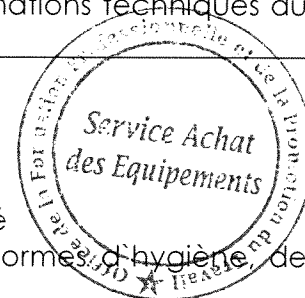
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
253	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
254	Passoire conique 30 cm $\pm$ 10 % de diamètre avec anse Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
255	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



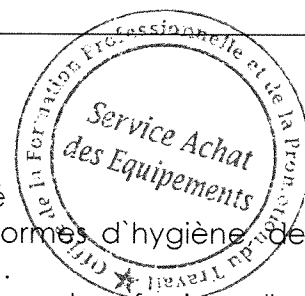
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
256	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
257	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
258	PELLE à FOUR INOX Perforée Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



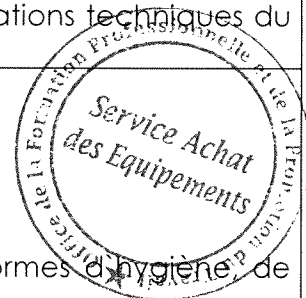
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
259	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND DIAM 35 CM ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
260	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
261	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



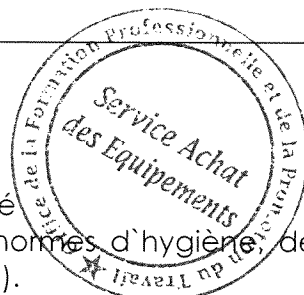
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
262	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
263	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
264	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



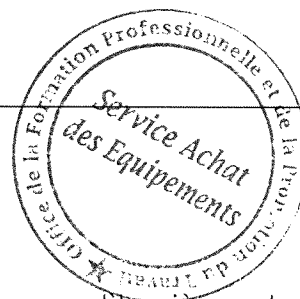
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
265	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
266	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
267	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



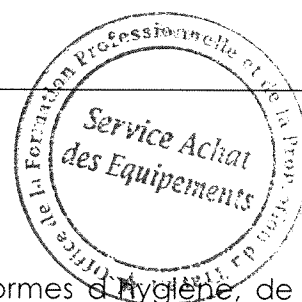
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
268	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
269	Pince à Décor , pince du chef droite 15 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
270	Pince à escargot Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



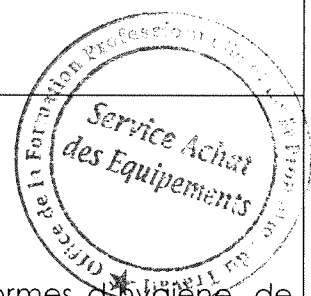
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
271	PINCE À GATEAU EN INOX L 20CM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
272	Pince à Homard/noix L12 CM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
273	PINCE À HORS D'ŒUVRES L 21 CM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



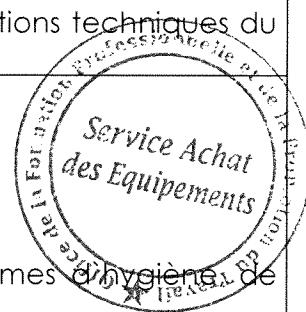
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
274	Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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



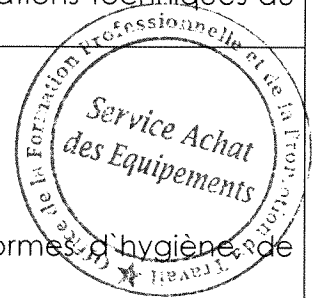
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
277	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
278	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
279	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
280	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
281	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
282	Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
283	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque : Référence :



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



→

136

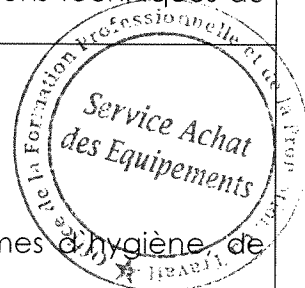
Ⓟ

Handwritten signature

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
287	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
288	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
289	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché



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

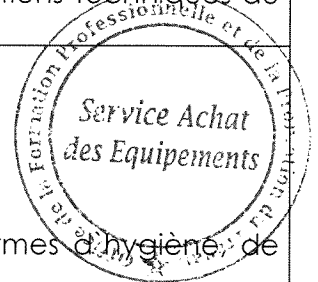


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié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

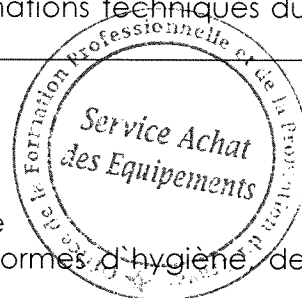


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
296	PLATEAU LIMONADIER DIAM 35 CM $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
297	Plateau Miroir en Verre 1/1 32,5 x 53 cm, H : 3 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
298	Plateau Miroir en Verre 1/2 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

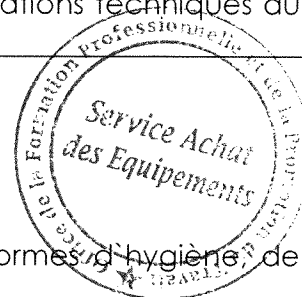
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
299	Plateau de service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



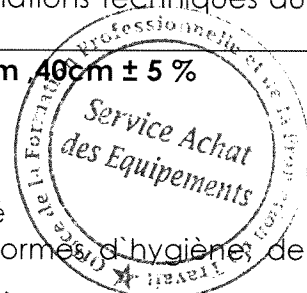
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
302	POCHES EN PERLON, Série : 34 CM ,50 CM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
303	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
304	POELE A FRIRE ALU anti-adhérente 20 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



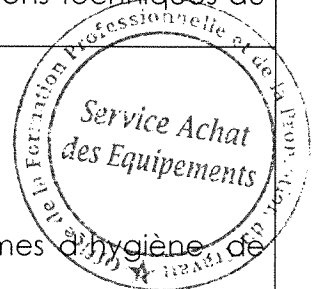
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
305	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
306	Poêle à Paella 24cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
307	POELES A SUCRE CUIVRE, Série : 1,8L ; 2,5L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
308	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
309	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
310	Poêle en Aluminium Anti-Adhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm, 40cm ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
311	Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep :3.3 ± 5 % Marque : Référence :

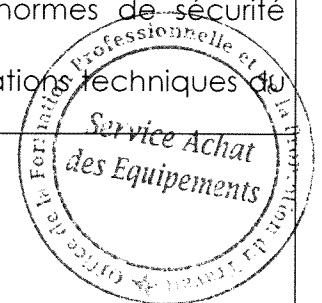


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
312	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
313	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
314	POELE INOX 320 MM 10% Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

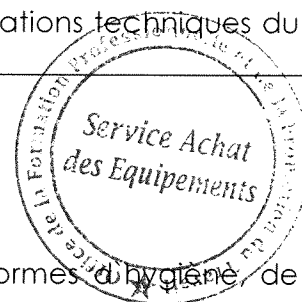


145

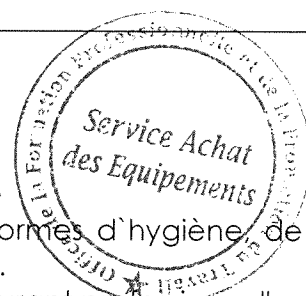
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
315	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
316	Poire à Jus 40 ml ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
317	Poissonnière en Inox 50cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes



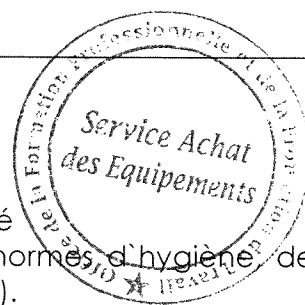
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
318	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
319	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
320	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



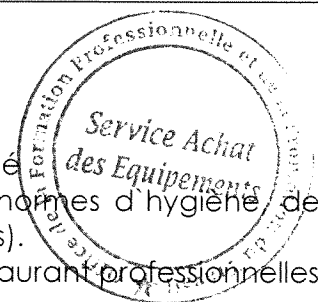
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
321	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
322	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
323	Présentoir Buffet h : 12cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
324	Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
325	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
326	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



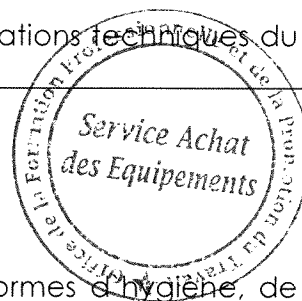
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
327	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
328	Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
329	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
330	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
331	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
332	Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 30X10CM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
333	Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 26X16CM Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
334	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
335	REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
336	Rince doigts citron Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes



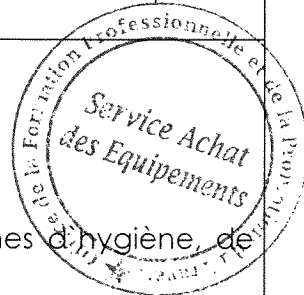
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
337	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
338	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
339	Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
340	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 roulettes Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
341	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
342	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



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



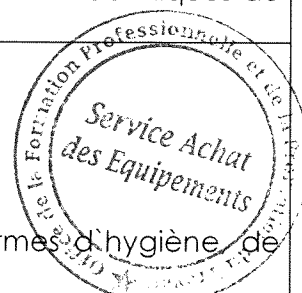
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
346	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour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



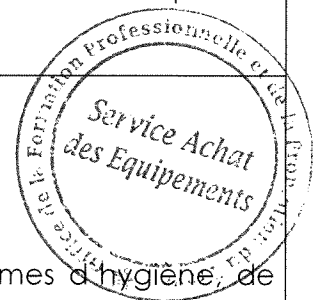
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
349	SAUCIERE en inox - 25CL Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
350	SAUCIER PORCELAINE BLANC STYLE CLASSIQUE FINITION ELEGANTE H8 X L18 X P6 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
351	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



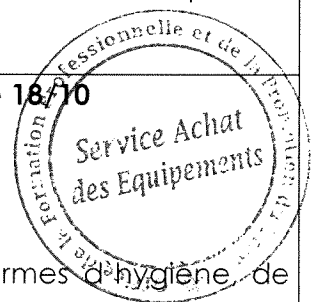
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
352	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de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



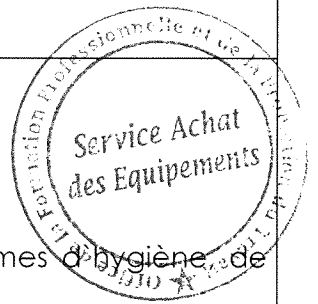
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
355	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
356	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
357	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



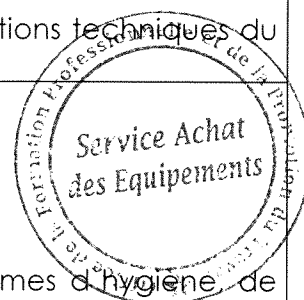
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
358	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
359	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
360	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



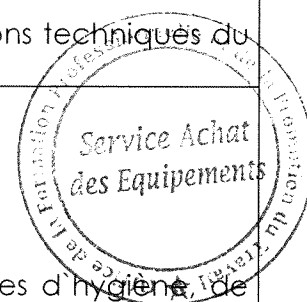
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
361	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
362	Seringue pour cuisine 30 ml Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
363	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



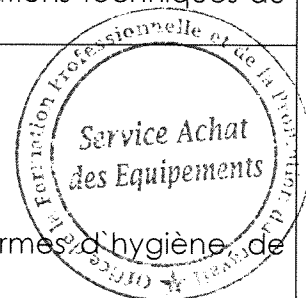
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
364	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
365	Shaker en inox 75 cl Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
366	Siphon à crème en Inox 0.5 L Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



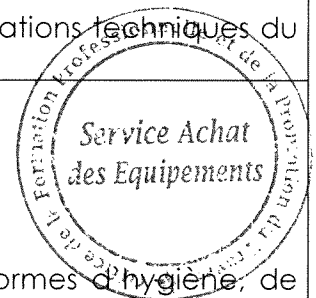
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
367	Souffle à sucre 340 mm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
368	Soupière en Porcelaine 320 cl $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
369	Soupière en inox diamètre 24 cm $\pm$ 10 % avec couvercle Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



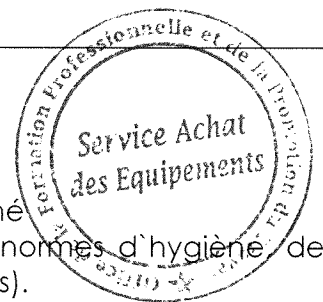
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
370	Soupière en inox diamètre 24 cm $\pm$ 10 % sans couvercle Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
371	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
372	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



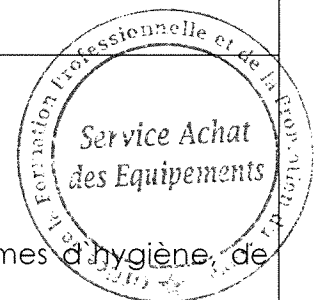
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
373	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
374	Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ;30cm ;40cm ;50cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
375	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



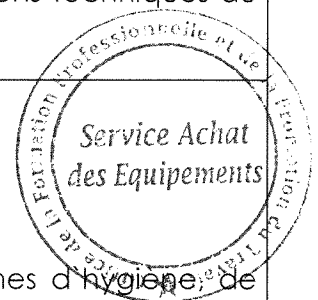
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
376	Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
377	Spatule en Elastomère thermoplastique : 45cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
378	Support Buffet 55.5 x 19 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
379	Support Menu à Pince 30 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
380	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
381	Support Buffet 39x39 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire



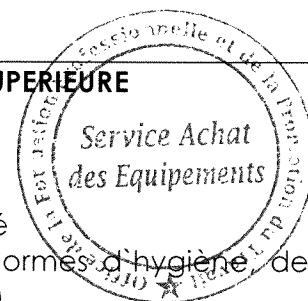
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
382	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
383	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
384	Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
385	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 % Marque : Référence :



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
386	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
387	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
388	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm $\pm$ 5 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
389	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
390	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
391	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
392	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
393	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
394	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

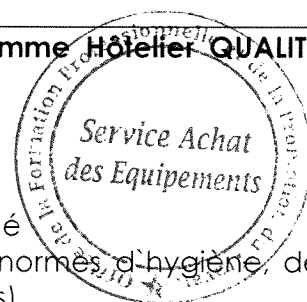
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
395	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
396	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
397	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes



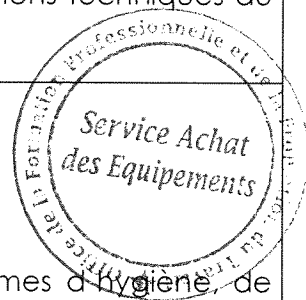
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
398	Verre à Cocktail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



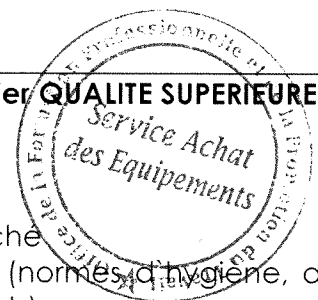
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
401	Verre à bière « flûte » « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
402	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
403	Verre à cognac 25 cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



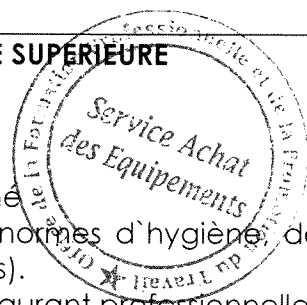
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
404	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
405	Verre à eau 20 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
406	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



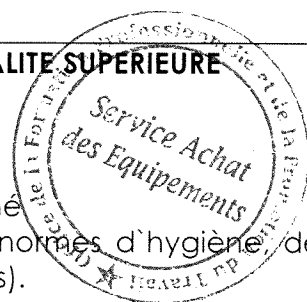
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
407	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
408	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
409	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
410	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
411	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
412	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
413	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
414	Verre Normandie 24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
415	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

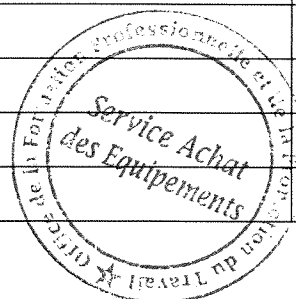


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
416	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
417	Vide Pomme Polypropène :15 mm Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
418	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence : Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire

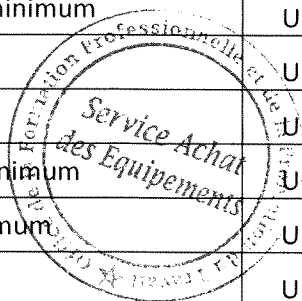
Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISHT DAKHLA
1	Aiguille à Brider en Inox	U	2
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses	U	8
3	Aiguille à larder	U	2
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	1
5	Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10%	U	2
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12cm +/-10%	U	8
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	3
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	300
9	Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
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	240
14	Assiette Entremet 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
16	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	300
17	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	240
18	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	240
19	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	240
20	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	240
21	Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120
22	Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10%	U	2
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	6
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	6
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	6

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

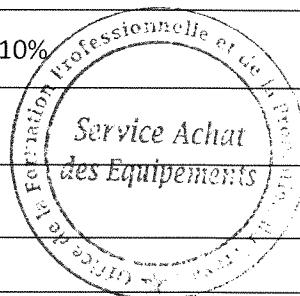


60	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène	U	2
61	Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%	U	2
62	BEC rouge pour bouteille verseuse	U	6
63	Beurrer 06 cm/4cl $\pm 10\%$ en porcelaine blanche	U	60
64	Biberon à décorer 140ml	U	8
65	Boite 50 cartouche pour siphon	U	2
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm 10\%$	U	2
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm 10\%$	U	2
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L $\pm 10\%$	U	2
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L $\pm 10\%$	U	2
70	BOL A CEREAL- 15,5 CM $\pm 10\%$	U	100
71	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10\%$	U	100
72	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L $\pm 5\%$	U	4
73	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L $\pm 5\%$	U	4
74	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L $\pm 5\%$	U	4
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10\%$	U	4
76	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm 10\%$	U	6
77	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10\%$	U	6
78	Canneleur zesteur PP	U	6
79	Carafe à décanter évasée en verre	U	20
80	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	20
81	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm 10\%$	U	10
82	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10\%$	U	20
83	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm 10\%$	U	10
84	Casse homard	U	1
85	Casse noix	U	1
86	Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l $\pm 10\%$	U	4
87	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	8
88	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	8
89	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. $\pm 10\%$ bord roulé	U	5
90	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm. $\pm 10\%$ bord roulé	U	8
91	Cercle à vacherin en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	6
92	Cercle à vacherin inox $\varnothing$ de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	6
93	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm $\pm 10\%$	U	8

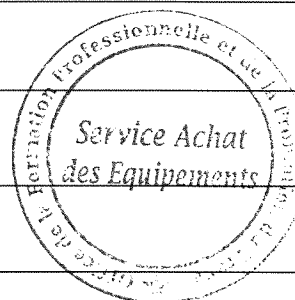


94	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm$ 10 %	U	8
95	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm $\pm$ 10 %	U	2
96	Chinois con inox toile ; série : 20cm ; 24 cm $\pm$ 10 %	U	6
97	Ciseaux cuisine inox	U	4
98	Ciseaux à grappe	U	2
99	Ciseaux à poisson 25 cm $\pm$ 10 % de longueur	U	2
100	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	U	20
101	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	U	20
102	Coquetier en inox	U	24
103	Coquilleur a Beurre PP	U	5
104	Corbeille à pain forme ronde $\varnothing$ 200mm minimum en inox	U	5
105	Corbeille présentation bambou basket	U	6
106	Corne 134x94 mm	U	8
107	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	U	60
108	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60
109	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	4
110	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	8
111	Coupe pâte Ronde 115 x80 mm + /-5%	U	6
112	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm $\pm$ 10%	U	24
113	Couperet 600gr 19 cm +/-5%	U	1
114	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
115	Couteau à désosser	U	6
116	Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	100
117	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
118	Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%	U	2
119	Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%	U	2
120	Couteau à génoise, lame dentelée / manche 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	U	6
121	Couteau à huitre manche ABS	U	2
122	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4
123	Couteau à poisson cuisine 30 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	6
124	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100

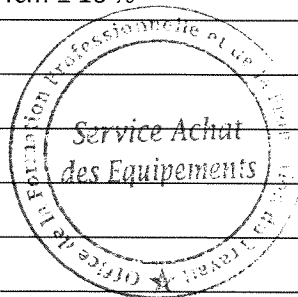
125	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
126	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm $\pm$ 10 %- épaisseur 3 mm $\pm$ 5 % -largeur 4 cm $\pm$ 5 %	U	10
127	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	24
128	Couteau professionnel de cuisine	U	20
129	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
130	Couteau écailleur	U	4
131	Couteau économe manche ABS	U	10
132	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM $\pm$ 10 %	U	2
133	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	4
134	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
135	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	2
136	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	2
137	Couteaux sommelier	U	4
138	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	U	6
139	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2	U	6
140	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	U	6
141	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	U	6
142	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	U	6
143	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm +/-10%	U	6
144	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm +/-10%	U	6
145	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	U	6
146	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	U	6
147	Crémiers : 15cl - 30cl $\pm$ 10 %	U	8
148	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
149	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
150	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
151	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
152	Cuillère à ragout cote inox 550 cl	U	6
153	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
154	Cuillère d'Amour PP	U	2



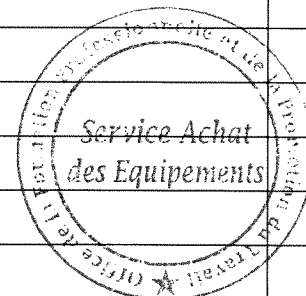
155	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4
156	Cuillère Portionneuse de Glace	U	4
157	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
158	Cuvette carre 32X32 +/-5%	U	2
159	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	U	2
160	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2
161	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	4
162	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	4
163	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4
164	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	U	4
165	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	U	8
166	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	U	8
167	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	U	3
168	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	U	3
169	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	3
170	Eminceur 30cm. ép. 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	U	3
171	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur	U	2
172	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée	U	2
173	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale	U	2
174	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde	U	2
175	Entonnoir 12.5cm ± 10 %	U	2
176	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	1
177	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	4
178	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	U	1
179	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	4
180	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	1
181	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	U	6
182	Fouet à Sauce 30cm ± 5%	U	6
183	Fouet en Inox 25 cm ± 5 %	U	6



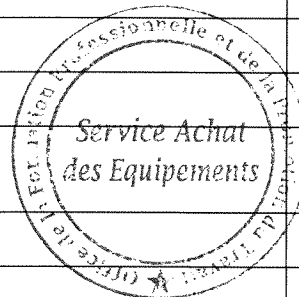
184	Fouet en Inox 35 cm $\pm$ 5 %	U	6
185	Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm $\pm$ 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	100
186	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
187	Fourchette à escargot	U	15
188	Fourchette à huitres	U	15
189	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
190	Fourchette 2 dents en inox 10 cm $\pm$ 5%	U	4
191	Fourchette chef 2 dents en inox 18 cm $\pm$ 5%	U	4
192	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	15
193	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
194	Fusil aiguiser rond: série : bleu, jaune, noir 30 cm $\pm$ 10 %	U	4
195	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	U	6
196	Godet à couverts polyéthylène	U	6
197	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	U	2
198	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm$ 10 %	U	6
199	Grattoir Poisson 19 cm $\pm$ 5%	U	2
200	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	2
201	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm$ 10 %	U	12
202	Légumière ovale en inox L 40/20 $\pm$ 10 %	U	12
203	Louche à sauce	U	6
204	Louche de service en inox (2.5 mm)	U	10
205	Louche inox série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	U	4
206	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm $\pm$ 10 %	U	2
207	Mesure graduée sur pied inox 1l	U	4
208	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm$ 10 %	U	6
209	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm$ 10 %	U	6
210	Milasson en inox rond uni de $\varnothing$ 60 mm $\pm$ 10 %	U	10
211	Milasson $\varnothing$ de 22 cm $\pm$ 10 %	U	10
212	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4
213	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4



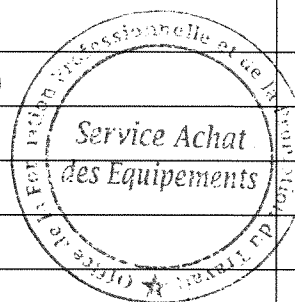
214	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	3
215	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$	U	1
216	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 180 mm minimum	U	4
217	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 90 mm $\pm 5\%$	U	4
218	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	4
219	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm $\pm 10\%$	U	1
220	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	4
221	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	1
222	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10\%$	U	4
223	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés $\varnothing$ de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	4
224	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	4
225	Moule à manquer fer blanc rond uni $\varnothing$ de 180 mm, Hauteur 5cm $\pm 10\%$	U	4
226	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10\%$	U	4
227	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	4
228	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10\%$	U	4
229	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc $\varnothing$ 40 mm $\pm 10\%$	U	4
230	Moule à savarin en fer blanc $\varnothing$ de 220 mm Hauteur 5cm $\pm 10\%$	U	4
231	Moule à steak	U	2
232	MOULE DEMI SPHERIQUE INOX 160 MM $\pm 10\%$	U	10
233	MOULE DEMI SPHERIQUE INOX 200 MM $\pm 10\%$	U	10
234	Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	U	10
235	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	4
236	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$	U	10
237	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10\%$	U	10
238	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) $\pm 10\%$	U	8
239	Moule exopan dariole lot de 6	U	1
240	Moule inox dariole 0,05l $\pm 10\%$	U	1
241	Moule inox dariole 0,07l $\pm 10\%$	U	1
242	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10\%$	U	2
243	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	1
244	Moulin à légumes en inox 32cm	U	2
245	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	6



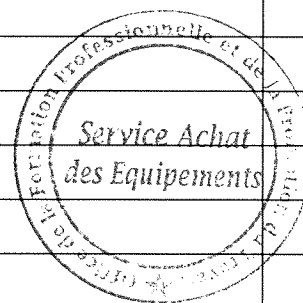
246	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	10
247	Moule inox croquembouche	U	2
248	Moutardier en verre	U	10
249	Ouvre boites model de table en inox	U	1
250	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	6
251	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4
252	Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 %	U	2
253	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	2
254	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	2
255	Passoire rond toile 1,5mm+/-5%	U	2
256	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	4
257	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	U	4
258	Pelle à four inox perforée	U	2
259	Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5%	U	1
260	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	2
261	Pelle à pâtisserie en inox	U	2
262	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	2
263	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	2
264	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	2
265	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	1
266	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	12
267	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	2
268	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	2
269	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	U	2
270	Pince à escargot	U	2
271	Pince à gâteau en inox L 20 cm	U	2
272	Pince à Homard/noix L 12 cm	U	2
273	Pince à hors d'œuvres l 21 cm	U	2
274	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	6
275	Pince pâte de 100 mm en inox	U	6
276	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	6
277	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	4
278	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	4
279	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	4



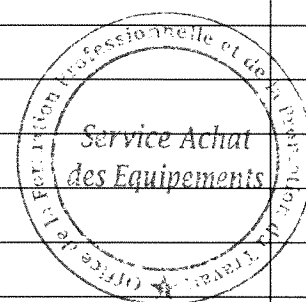
280	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	4
281	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
282	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
283	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
284	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
285	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
286	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
287	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	2
288	Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10	U	8
289	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 %	U	6
290	Plat rond en inox Diam 30 cm ± 10 %	U	20
291	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %	U	20
292	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2
293	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	4
294	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2
295	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	4
296	Plateau limonadier diamètre 35 ± 5 %	U	4
297	Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %	U	4
298	Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %	U	4
299	Plateau de service antidérapant 60cm/40 cm ± 10 % de diamètre	U	8
300	Plateau rond antidérapant 35 cm ± 10 % de diamètre	U	8
301	Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %	U	8
302	Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm	U	8
303	Poches à décorer ; Série: 30 cm, 35cm, 40 cm	U	8
304	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %	U	6
305	Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	U	4
306	Poêle à Paella 24cm ± 10 %	U	6
307	Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l	U	4
308	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	4
309	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	4
310	Poêle en aluminium Anti-Adhésive : Série 20cm, 24 cm, 28cm, 36cm ,40cm ± 5 %	U	2
311	Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Anti-Adhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %	U	1
312	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %	U	2



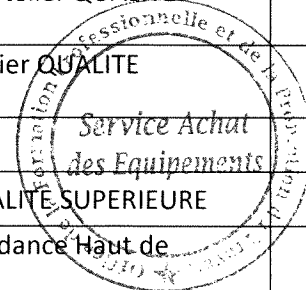
313	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %	U	2
314	Poêle en inox 320 mm ± 10 %	U	4
315	Poêle ovale a poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	4
316	Poire à Jus 40 ml ± 5 %	U	2
317	Poissonnière en Inox 50cm	U	1
318	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	4
319	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %	U	8
320	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	U	20
321	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm ± 10 %	U	4
322	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm ± 10 %	U	4
323	Présentoir Buffet h: 12cm ± 10 %	U	4
324	Présentoir Buffet h: 8cm ± 10 %	U	4
325	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	8
326	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %	U	1
327	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	U	4
328	Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 10 %	U	80
329	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	2
330	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	2
331	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %	U	2
332	Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 30X10CM ± 10 %	U	8
333	Assiette en ardoise, assiette de présentation, Anthracite 26X16CM ± 10 %	U	8
334	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %	U	4
335	REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %	U	4
336	Rince doigts citron	U	10
337	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm	U	6
338	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	4
339	Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %	U	8
340	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes	U	4
341	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	6
342	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	2
343	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	12
344	Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5, 0.4 L ± 10 %	U	20
345	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %	U	20
346	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %	U	20



347	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	20
348	Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm $\pm$ 10 %	U	24
349	SAUCIERE EN INOX - 25CL	U	20
350	Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 $\pm$ 10 %	U	20
351	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	10
352	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	8
353	Savarin individuel débouché en fer blanc $\varnothing$ de 65 mm et une hauteur de 15 mm $\pm$ 10 %	U	8
354	Sceaux à vin 3 L $\pm$ 10 %	U	8
355	SERIE 2 BASSINES $\frac{1}{2}$ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 $\pm$ 10 %	U	2
356	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM $\pm$ 10 % fond renforcé	U	2
357	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	2
358	SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60 $\pm$ 10 %	U	4
359	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	4
360	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	4
361	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	4
362	Seringue pour cuisine 30 ml	U	2
363	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	80
364	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	20
365	Shaker en inox 75 cl	U	2
366	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	1
367	Souffle à sucre 340 mm $\pm$ 10 %	U	1
368	Soupière en Porcelaine 320 cl $\pm$ 10 %	U	4
369	Soupière en inox Diamètre 24 cm $\pm$ 10 % avec couvercle	U	12
370	Soupière en inox Diamètre 24 $\pm$ 10 % sans couvercle	U	12
371	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm $\pm$ 10 %	U	4
372	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	24
373	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	18
374	Spatule lame fibre de verre , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6
375	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	U	10
376	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox $\pm$ 10 %	U	10
377	Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm	U	8
378	Support Buffet 55.5 x 19 cm $\pm$ 10 %	U	2
379	Support Menu à Pince 30 cm $\pm$ 10 %	U	12
380	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2

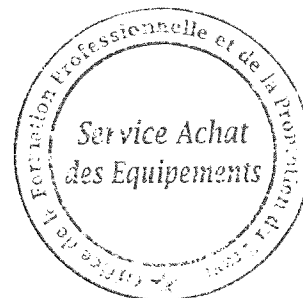


381	Support Buffet 39x39 cm	U	4
382	TABLIER BOUCHER METAL	U	1
383	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %	U	4
384	Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 %	U	4
385	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %	U	4
386	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %	U	4
387	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	40
388	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm ± 5 %	U	40
389	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
390	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
391	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm	U	2
392	Thermomètre Infrarouge	U	1
393	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	2
394	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	2
395	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
396	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
397	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60
398	Verre à Cocktail "double" verre sonore Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	30
399	VERRE A BALLON 25CL Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
400	Verre à bière « chope à bière » Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
401	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
402	Verre à cocktail 21 cl Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60
403	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
404	Verre à dégustation "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	30
405	Verre à eau 20 cl "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
406	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	80
407	Verre à irish coffee 23 cl Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	20
408	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
409	Verre à Thé Cristal Transparent Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
410	Verre gigogne 22 cl Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	40
411	Verre Islande 30cl Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	40



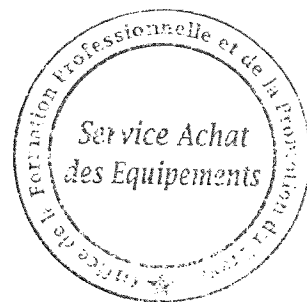
412	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	40
413	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	40
414	Verre Normandie 24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	40
415	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	30
416	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	40
417	Vide Pomme Polypropelene : 15 mm	U	4
418	Zesteur verticale	U	4

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



Annexe :

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



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

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

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

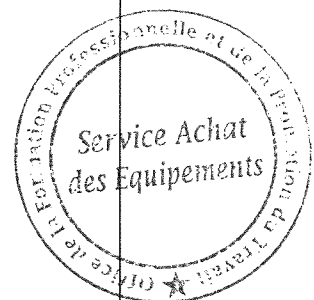
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

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

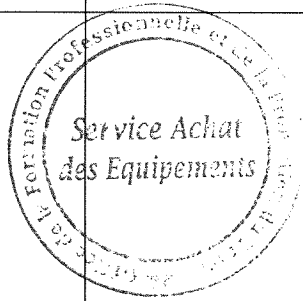
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

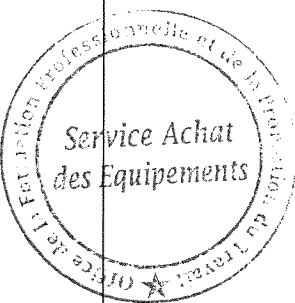
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Chambre construit en Acier inoxydable 304. Équipé de : 6 niveaux de puissance en minimum Diamètre plateau 24 cm minimum Capacité 20 l minimum. Puissance restituée 900 W minimum 230 V 50 Hz Minuterie jusqu'à : 30 minute(s) Éclairage intérieure Nombre de Magnétron : 1 en minimum Programmateurs mécanique Livré avec Assiette de cuisson. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		

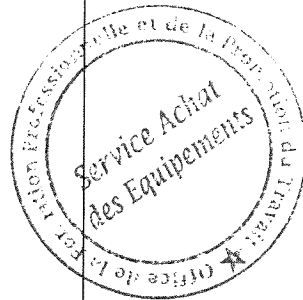


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité du blender : 1,20 litres minimum Bol gradué 1,20 litres minimum. Alimentation 220 V Fréquence 50 Hz 2 vitesses minimum pour une maîtrise facile de la préparation. Couteaux résistants en acier inoxydable 304. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé et sécurisé. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		

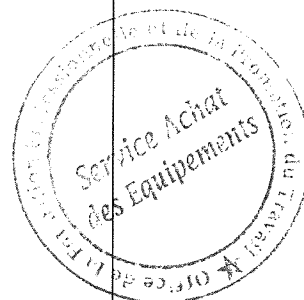


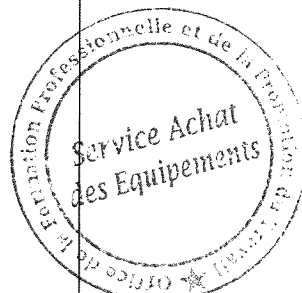
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
3	CENTRIFUGEUSE VERTICALE Marque Référence Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ; • Puissance : 680 W minimum • Voltage : 230 V-50HZ • Débit : jusqu'à 110 litres par h • Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum • Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10% • collecteur de pulpe de 6 litres minimum • Panier en inox amovible. • Moteur silencieux Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).		
4	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		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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 complet avec ces accessoires en inox qualité alimentaire : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
5	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE Marque : Référence : une machine à café suivant les caractéristiques: compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché. l'éjection des capsules semi-automatique. Adaptée à une utilisation intensive. Caractéristique technique: • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital • bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé.... • Réservoir d'eau transparent facile à remplir • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35		

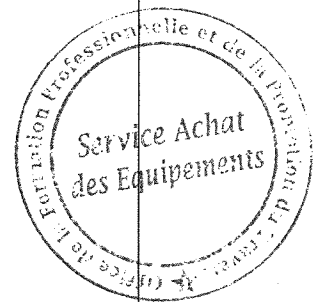
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	• Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
6	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.		
7	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.		

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)		
8	TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE Marque : Référence : Contenance 6L +/-10% Gastronorme 1/1 en inox AISI 304 Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage Ecran d'affichage Alarme Système de régulation de température de fonctionnement. Résistance de chauffe avec réglage précis de la température 04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel Dimensions : Totale : 30 x 40 x 13 cm +/-10% Tension : 220 V à 230 V Puissance : 100 W minimum manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
9	CUTTER DE TABLE Marque : Référence : cutter de cuisine dispose d'une cuve en inox de 5,8 litres +/-10%		

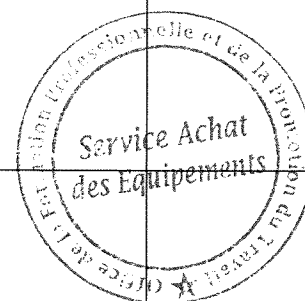


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Couvercle en polycarbonate et Poigné ergonomique Equipe d'un moteur asynchrone avec support métallique Puissance : 700 W minimum monophasé 230 V Vitesse : de 900 tr/min à 1800 tr/min Avec 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. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
10	LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : surface de travail en inox, Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable. Emetteur céramique Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité 2 lampes très résistant de 500 W minimum Dimensions : 460 x 330 mm minimum Tension : 220 V-50HZ Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche		

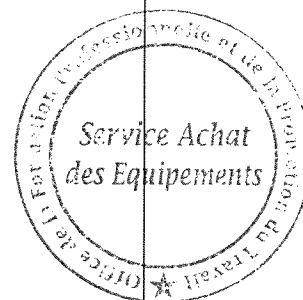
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Chalumeau de cuisine robuste Allumage automatique avec verrouillage de sécurité Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
18	CISEAUX POUR SUCRE Marque : Référence : 21 CM +/-10% Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin		
19	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		
20	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.		
21	APPAREIL SOUS VIDE Marque Référence Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable		

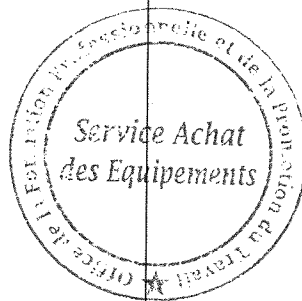


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum Pression de vide (maximale) : 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		
22	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		
23	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS Marque Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs Thermostat de régulation, Limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
24	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.		

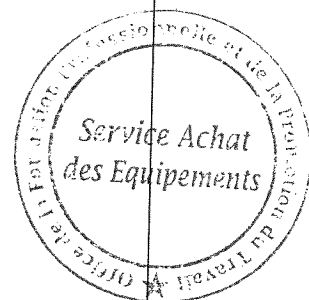


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur Revêtement anti-adhésif Livré avec : 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
25	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT Marque Référence Fumoir rectangulaire tout inox. Dimensions (LxHxP) : 500x 1000x400 +/-10% Hauteur utile : 700 mm +/-10% Poids à vide : 21 Kg minimal Alimentation 220 V-50HZ Porte battante isolé à double paroi. Poignet Tige à suspendre réglable Bac de récupération des graisses Tiroir à sciure de bois Clapet de ventilation Tirette de ventilation Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir. Livré avec : 03 grilles en acier inoxydable pour le fumage 05 crochets en S, un sachet de sciure de 1 kg. 01 Allume-sciure Socle en inox avec étagère basse. Gaine d'extraction et accessoires.		
26	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Dimensions : 600X400X217 +/-10% Contact alimentaire Couleur blanche		
27	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 +/-10% Couleur blanche		
28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 +/-10% Couleur grise		
29	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 +/-10% Couleur grise		
30	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 +/-10% Couleur noire		
31	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 +/-10% Couleur noire		
32	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. 2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
33	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 600X1070X1800 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes		
34	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis		
35	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres +/-10% Antibactérien couleur bleu		
36	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres +/-10% Antibactérien couleur rouge		
37	BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Capacité en farine :6 kg minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet,Batteur plat Crochet manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
38	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants Marque : Référence : La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. La programmation peut être effectuée jusqu'à 3 heures. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant Caractéristiques : Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Tension (en V) : 230 V Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		