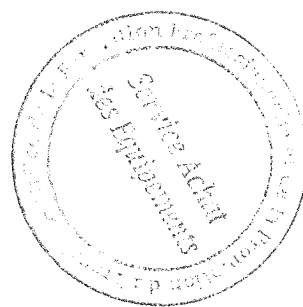


---

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

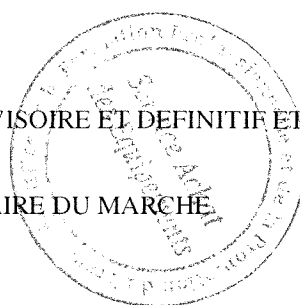


---

## 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° : .....

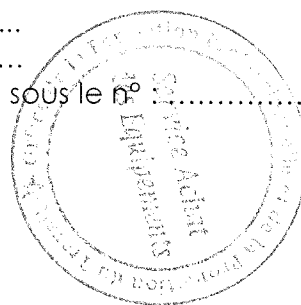
- Patente n° : .....

- 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,

# **CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :**

## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION**

Le présent marché a pour objet l'acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée à L'ISTHT TAMUDA , répartie en lot suivant :

- **LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**
- **LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**
- **LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE**
- **LOT 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE**
- **LOT 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**
- **LOT 6: PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Il est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa b) 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 : Quatre mille quatre cents Dirhams (4.400,00DH)
- Lot N° 2 : Trois mille six cents Dirhams (3.600,00DH)
- Lot N° 3 : Neuf mille six cents Dirhams (9.600,00 DH)
- Lot N° 4 : Quatre mille deux cents Dirhams (4.200,00 DH)
- Lot N° 5 : Huit mille quatre cents Dirhams (8.400,00 DH)
- Lot N° 6 : Douze mille trois cents Dirhams (12.300 DH)

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

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

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

**N.B :** Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains 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 :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,) dans les sites bénéficiaires, à la date prévue, en présence

d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.**

- L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :
- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique ;
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ;
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

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

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

#### **ARTICLE N°12 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.**

##### **1- Réception provisoire**

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

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

##### **2- Réception définitive :**

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

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

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

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une

notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

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

#### **ARTICLE N°13 : MODE DE REGLEMENT.**

A-mode de règlement

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

B-délai de règlement

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

#### **ARTICLE N°14 : MODALITES DE PAIEMENT.**

L'OFPT 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'OFPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPT 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'OFPPPT, 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'OFPPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

#### **ARTICLE N°16 : BREVETS.**

Le titulaire garantira l'OFPPPT, 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	1,2,4,8,10,14, et 15
Lot 2	Tous les items
Lot 3	1,2,4,8,9,10,11,13 et 14
Lot 4	2,3,4 et 8
Lot 5	1,11,22,24,25 et 32
Lot 6	7,101,102,105,174,229,230,231

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 et à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

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

#### **ARTICLE N°18 : DOMICILE DU TITULAIRE.**

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

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

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

#### **ARTICLE N°19 : VALIDITE DU MARCHE.**

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

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

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

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°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 suscité 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'OFPT 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.

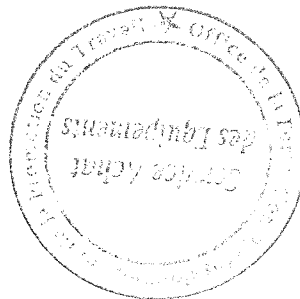
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

#### **ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.**

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

#### **ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.**

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



## **CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :**

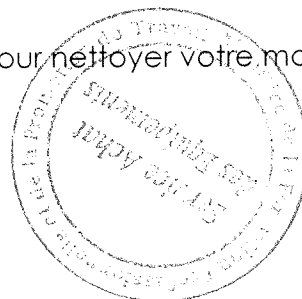
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum</li> <li>• Puissance : 18 KW minimum</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• tiroir de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Régulation thermostatique de 90° à 260°C avec sécurité de surchauffe</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> <li>• Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum</li> <li>• Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).</li> <li>• Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>• Manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
2	<p><b>BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> </ul>

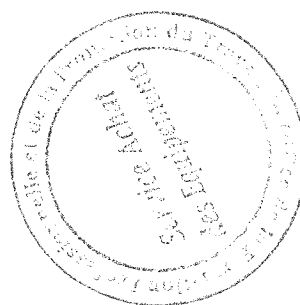
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GN-2/1+(2x1/3) plus support pour cuve GN</li> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• cuve emboutie à angles arrondis avec pente.</li> <li>• Puissance : 5,4 Kw minimum</li> <li>• Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.</li> <li>• tension 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304.</li> <li>• Robinet de remplissage de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.</li> <li>• Robinet d'évacuation contrôlé par une poignée athermique.</li> <li>• Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables.</li> <li>• Cuves intégrées dans le plan de travail en acier inoxydable AISI-304.</li> <li>• Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.</li> <li>• Voyant de fonctionnement en façade.</li> <li>• meuble bas comporte un Placard avec 2 portes</li> <li>• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
3	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE:</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.</p> <p>Poignée ergonomique</p> <p>Facile à utiliser</p> <p>Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.</p> <p>Bouton pression</p> <p>Lame en acier inoxydable 304</p> <p>Longueur du cordon électrique : 120 CM minimum</p> <p>Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1 mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel</p> <p>Alimentation monophasée 220 V/50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
4	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>une machine à café semi-automatique. entretien facile et un accès immédiat à tous les composants Corps de la machine à café est en acier inoxydable design moderne et dynamique</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.</li> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• chauffage électrique</li> <li>• Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe.</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Remplissage automatique</li> <li>• Contrôle du dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inox</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum</li> <li>• Chaudière de : 14 litres +/-10%</li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> <li>-1 Tasseur</li> <li>- mini-vannes d'isolement.</li> <li>- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</li> <li>-Bac de vidange en inox.</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
5	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Capacité : 1,2 litres minimum            Bol gradué 1,2 litres.            Alimentation 220 V - 50 Hz            2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min.            Couteaux résistants en acier inoxydable.            Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.            protecteur thermique intégré au bobinage.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
6	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium            Cuve amovible en polycarbonate alimentaire.            Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit.            Grille filtre à pépins amovible.            moteur asynchrone robuste et silencieux.            Vitesse entre : 1200 Tr/MN à 1500 Tr/MN            Puissance : 125 Watts minimum            Alimentation 220 V/50 Hz            Capacité 28l/h minimum.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
7	<p><b>MOULIN A CAFE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,            Puissance : 300 W minimum            Corps en fonderie d'aluminium            Moulin silencieux            Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.            Doseur : à remplissage automatique            Protection contre la surchauffe            Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b>            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
8	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Coupe légumes avec cutter            construction en acier inoxydable 304            bloc moteur en acier inoxydable            tête en aluminium universelle.            Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.            Cutter :            Capacité : 5 litres minimum            Avec Variateur de vitesse.            Système d'inclinaison amélioré.            Tableau de commande électronique étanche.            Production: 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%            Alimentation : 220 V - 50 Hz            Puissance totale: 1400 W minimum            Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.            Coupe légume avec cuve en acier inoxydable            Fonctionnement silencieux            Livré avec les lames ci-après en inox qualité alimentaire :            1 éminceur 3 mm            1 trancheur 8 mm            1 bâtonnet 4*4            1 râpe 3 mm            1 cube 10 mm            Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.</p>



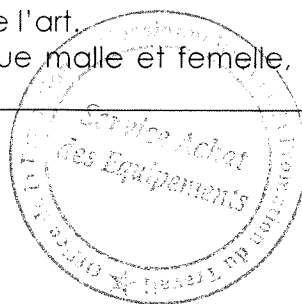
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
9	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chambre construit en Acier inoxydable 304.</p> <p>équipé de :</p> <p>6 niveaux de puissance en minimum</p> <p>Diamètre plateau 24 cm minimum</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>230 V   50 Hz</p> <p>menutrie jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Éclairage intérieure</p> <p>Nombre de Magnétron : 1 en minimum</p> <p>Programmateurs mécanique</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
10	<p><b>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Scie de construction en acier inoxydable 18/10.</p> <p>Système tendeur de lame de procédure automatique.</p> <p>Démontage des racleurs sans outils</p> <p>Moteur de 750W minimum,</p> <p>Longueur du lame 1800 +/-10%</p> <p>Hauteur de coupe utilisable: 225 +/-10%</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Largeur de la coupe : 200 minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b> <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b> <b>Norme NSF international ou équivalent.</b> <b>Marquage CE ou équivalent.</b> <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
11	<p><b>POUBELLE 120 LITRES</b> À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage capacités 120 litres +/-10% Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs, Résistant aux UV Résistant aux variations de température. Roues à bandage caoutchouc.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
12	<p><b>CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> Puissance : 1.3 Kw minimum Réalisation : Châssis en acier inox Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP) Chauffage par résistances blindées en acier inox traitées incolore Dimensions : 400X215X475 MM minimum Poids : 23 Kg minimum Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table. Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats. Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune. Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

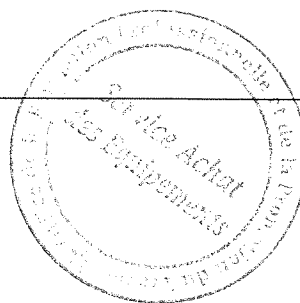


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
13	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b>  À couvercle  La couleur selon le choix du maître d'ouvrage  capacités 1000 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
14	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  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.  <b>Caractéristique technique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à 35 cafés / jour minimum</li> <li>• Réservoirs 3.8 L + /- 10%</li> <li>• écran digital</li> <li>• bac à capsules</li> <li>• différents types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé....</li> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir</li> <li>• Contrôle de niveau d'eau</li> <li>• Bac à capsules : 35</li> <li>• Puissance : 1200 W minimum</li> <li>• Alimentation : 230 V/50HZ</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
15	<p><b>APPAREIL SOUS VIDE</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b></p>

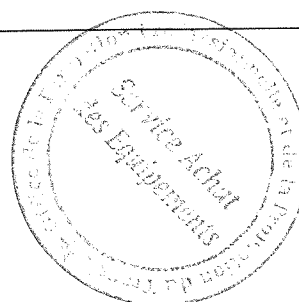
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Type d'appareil : à cloche  Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide  Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar  Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum  Alimentation : 220 V-50HZ  Puissance : 100 W minimum  Ecran LCD / filtre liquides extérieur  un kite des sacs sous-vide de 100 unités</p>
16	<p><b>CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  Puissance : 1200 W minimum  Alimentation : 220 V-50HZ  Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  limiteur de température  bouton marche/arrêt  Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum  Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
17	<p><b>CUISEUR A RIZ 8 L</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  Boîtier en inox  Puissance : 1.90 KW minimum  Alimentation : 220 V-50HZ  Contenance : 8L  Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur  revêtement anti-adhésif  <b>Livré avec :</b>  1 gobelet mesureur  1 cuillère à riz  1 cuillère mélangeuse  1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
18	<p><b>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox .</p> <p>Dimensions (LxHxP): <b>500x 1000x400</b> +/-10%</p> <p>Hauteur utile : <b>700 mm</b> +/-10%</p> <p>Poids à vide : <b>21 Kg minimal</b></p> <p>Alimentation 220 V-50HZ</p> <p>Porte battante isolé à double paroi.</p> <p>Poignet</p> <p>Tige à suspendre réglable</p> <p>bac de récupération des graisses</p> <p>tiroir à sciure de bois</p> <p>clapet de ventilation</p> <p>Tirette de ventilation</p> <p>Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.</p> <p><b><u>Livré avec :</u></b></p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage</p> <p>05 crochets en S,</p> <p>un sachet de sciure de 1 kg.</p> <p>01 Allume-sciure</p> <p>Socle en inox avec étagère basse.</p> <p>Gaine d'extraction et accessoires.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b></p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 680 W minimum</li> <li>• Voltage : 230 V-50HZ</li> <li>• Débit : jusqu'à 110 litres par h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%</li> <li>• Collecteur de pulpe de 6 litres minimum</li> <li>• Panier en inox amovible.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.  Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p>



## **PLAQUE À INDUCTION**

**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 :**

**20** Puissance (en W) : 3500 W minimum

Nombre de niveaux (par/feu) : 6

Nombre de feux : 2

Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%

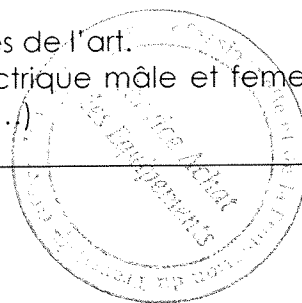
Tension (en V) : 230 V

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.**

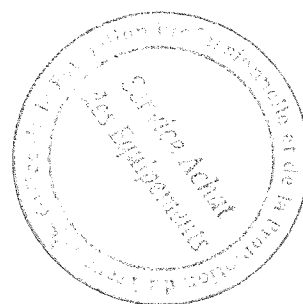
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)



## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1
2	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
3	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1
4	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1
5	BLENDER ELECTRIQUE	U	3
6	PRESSE AGRUME CUVE	U	2
7	MOULIN A CAFE	U	1
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	5
10	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1
11	POUBELLE 120 LITRES	U	10
12	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	3
13	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 NIVEAUX	U	1
14	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1
15	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
16	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1
17	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1
18	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1
19	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1
20	PLAQUE À INDUCTION	U	3



## LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, d'une production horaire 10 litres/h +/- 10%,  condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/- 10%,  Simple utilisation  capacité de mélange minimum est de 1 litre  niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB  Capacité 10 litres/h +/- 10%,  Tension 220 v-50HZ  Puissance 1,1 kw minimum</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art,  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>MACHINE A GLAÇONS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production : 20Kg/24h minimum</li> <li>• Bac de stockage : 14Kg minimum</li> <li>• Cube : 20g minimum</li> <li>• Nbr : 15cubes/cycle minimum</li> <li>• Contrôle et Régulation électronique</li> <li>• Système de pulvérisation anti-tartre</li> <li>• Carrosserie acier inoxydable sur pied</li> <li>• Système d'amortissement de fermeture de porte</li> <li>• Porte en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Condenseur à AIR</li> <li>• Groupe compresseur hermétique tropicalisé</li> <li>• Fréon : R290, R134A, R600 ou similaire</li> <li>• Puissance absorbée : 340 Watts minimum</li> <li>• Alimentation monophasée : 220V-50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Norme NSF international ou équivalent.  Marquage CE ou équivalent.  Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <u>-18°C à -22° C</u></li> <li>• Capacité : 700L.</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP.</li> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>• L'armoire est équipée de serrures</li> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1):</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> <li>• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>• Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm)</li> </ul>



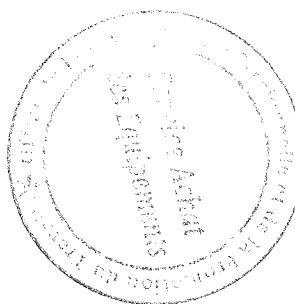
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes</li> <li>• avec drain d'eau pour un nettoyage facile</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</li> <li>• Puissance absorbé : 480 w minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
4	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-2°C à +8° C</b></li> <li>• Capacité : 700L.</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP.</li> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable, urgente.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>• L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</li> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)</li> <li>• Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> <li>• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>• Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm)</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes</li> <li>• avec drain d'eau pour un nettoyage facile</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</li> <li>• Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</li> <li>• Puissance absorbée : 210W minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
5	<p><b>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-2°C à +8° C</b></li> <li>• Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP</li> <li>• Dimensions ± 10 % : 21466x850x H 800</li> <li>• Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum)</li> <li>• Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 200 mm de haut et retour arrière de 200 mm de haut</li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis ;</li> <li>• 5 positions au niveau de la grille</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues d'époxy alimentaire, avec capacité de chargement maximale de 35 kg.</li> <li>• Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</li> <li>• Le contrôle numérique intuitif pour le réglage des paramètres de température</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</li> <li>• Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</li> <li>• Évaporateur ventilé</li> <li>• Fréon : R600a, R290, ou similaire</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 260 W minimum</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>

## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT TAMUDA
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L	U	1
5	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2



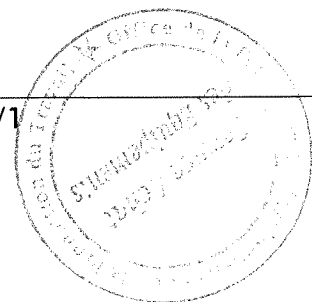
## LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FAÇONNEUSE MANUELLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  tapis en feutre.  table de réception rabattable.  entraînée par chaîne  largeur de façonnage 70 cm minimum  puissance 0,50 kw minimum  goulotte sécurisée  guides latéraux  socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piètement amovible,  Alimentation électrique monophasée <b>220 V - 50 Hz</b>  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>LAMINOIR A BANDE DE TABLE :</b></p> <p>Lamine tous types de pâtes  moins encombrante au moment du rangement  table relevables  avec des tables latérales de <b>500 x 700 mm +/-10%.</b>  Facile à utiliser</p> <p><b>Caractéristiques technique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes mécaniques et manuelles, tapis manipulable</li> <li>• Type à poser</li> <li>• 4 vérins réglables.</li> <li>• 1 vitesse à 2 vitesse de fonctionnement.</li> <li>• Tables latérales de 700 x 500 mm</li> <li>• Longueur cylindres 500 mm +/-10%.</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>diamètre de laminage 60 mm + /-10%.</li> <li>Avec 2 rouleaux à pâtisserie.</li> <li>Bandes réalisées en matériaux adapte au contact alimentaire.</li> <li>Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte</li> <li>Racloirs et supports en matériaux adapte au contact alimentaire</li> <li>Bande avec double sens de marche</li> <li>Bouton d'arrêt d'urgence</li> <li>Grilles de protection</li> <li>Puissance électrique : <b>500 w</b> minimum</li> <li>Alimentation électrique : 220V/50hz</li> <li>Alimentation <b>220 V/50HZ</b></li> <li>Dimension : <b>1500x900x 700</b> + /-10%.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>PETRIN A SPIRALE BE VITESSE :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: capacité de 20 litres + /-10%.. Utilisation facile Minuterie Cuve et crochet inox Protection anti surcharge et grille de protection Alimentation : <b>220 v/50hz</b> Puissance : <b>1 kw minimum</b> Support a posé 2 vitesses</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

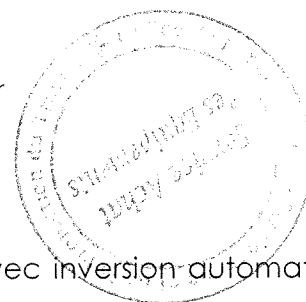
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).
4	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 15 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  15 Litres + /-10%.  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 200 w minimum  Alimentation : 220 V/50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les accessoires en inox qualité alimentaire : fouet,Batteur plat Crochet  manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
5	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 05 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Capacité utile :4,5 Litres minimum  Cuve inox  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec :Fouet, Batteur plat Crochet  manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
6	<p><b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  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 ....)</p>
7	<p><b>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Construction en polyéthylène alimentaire  4 roues pivotants ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L</p>
8	<p><b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN 1/1</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Dim 750x740x11260 mm minimum  10 niveaux de chargement GN 1/1 ou 600 x 400 mm  Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10  Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC  Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10  Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum  Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm  Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°  Châssis porte : Système anti-condensation  Poignée de porte : Acier Inox 304  Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables  Tableau électrique : Amovible  Puissance : 1.4 Kw minimum  Rendement Refroidissement rapide +90°/ + 3°C : 40 Kg  Rendement Surgélation +90°/-18°C : 25 Kg</p>





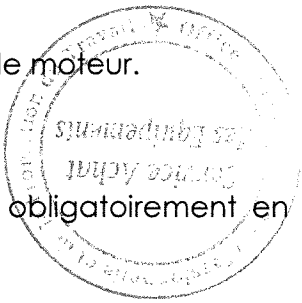
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V.            Fluide réfrigérant écologique : R404, R507, R452a ou similaire            Dégivrage Automatique            Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé.            Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 70 mm à 75 mm &amp; Bonde de Vidange.            Manuel d'installation et d'entretien            Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
9	<p><b>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  <b>CARACTERISTIQUES :</b>            5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• thermostat de température et sonde 30 à 260 °C</li> <li>• Régulation de l'humidité</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Programme de cuisson multiple</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> <li>• Goulotte et éclairage intérieure</li> <li>• porte latéral</li> <li>• Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.</li> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.</li> </ul>

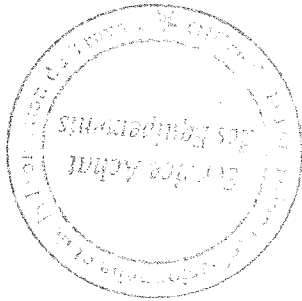


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.</li> <li>Porte plaques soit pour la pâtisserie</li> <li>Alimentation triphasée 380 v</li> <li>Puissance électrique 7,8 KW Minimum</li> <li>système de refroidissement forcé des composants internes ;</li> </ul> <p><b><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 niveaux de 2 plaques de 600*400</li> <li>• chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum</li> <li>• Bouches levants</li> <li>• Thermostats indépendantes et éclairage .</li> <li>• matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant à la chaleur</li> <li>• injection manuelle et automatique de la vapeur d'eau</li> <li>• Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.</li> <li>• Régularité de température sur toute la surface de cuisson</li> <li>• température homogène</li> <li>• Système de surveillance de la cuisson.</li> <li>• Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.</li> <li>• Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une</li> <li>• Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l'extérieure.</li> <li>• Monté sur étuve chauffante en inox de même marque</li> <li>• piètement et support réglable.</li> <li>• Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)</li> <li>• Puissance <b>10 Kw minimum</b> par niveau</li> <li>• Arrivée d'eau et point de connexion</li> <li>• Evacuation trop plein</li> <li>• socle support et humidificateur</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien.</li> </ul>

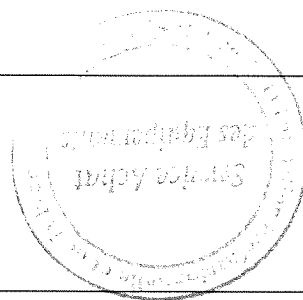
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
11	<p><b>ARMOIRE DE FERMENTATION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Armoire de fermentation contrôlé  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox AISI304  3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Ecran tactile et éclairage interne  Porte Pleine plus poignée ergonomique  joint magnétique  Groupe compresseur tropicalisé  Flux d'air contrôle et maîtrisé  panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrost et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  avec régulation de la température et de l'Humidité  Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc  Sur roulettes pour mise en place et nettoyage  Groupe frigorifique tropicaliser  Puissance : 2,5 KW minimum  Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  manuel d'installation et d'entretien  certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
12	<p><b>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            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</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art, livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>GUITARE DE CHOCOLAT</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe            Utilisation facile du bras de coupes interchangeables            Cordes très robustes et facile à monter            Avec butée à l'arrière et maintien vertical            Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite            Livre avec 3 bras de coupe            écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.            Tension : 220 V à 230 V</p>

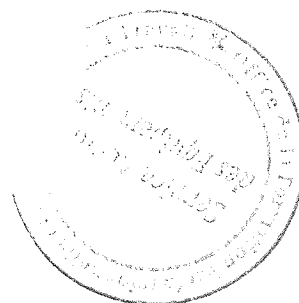
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
14	<p><b>CUTTER R5 PLUS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Coupe légumes avec cutter :  Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.  CUTTER  Cuve en inox  Capacité : 5,5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.  Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau  Production/heure : 100 Kg - 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  COUPE LEGUME  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être <b>obligatoirement en inox qualité alimentaire</b> :  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.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).  <b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
15	<p><b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  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</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
16	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Débit minimum : 250g/min +/-10%,  Puissance minimale : 60 watts +/-10%,  Alimentation : 220/50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond  1 Jet plat</p> 
17	<p><b>AEROGAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
18	<p><b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	<b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
20	<b>THERMOMETRE A SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
21	<b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
22	<b>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
23	<b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste Allumage automatique avec verrouillage de sécurité Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
24	<b>CISEAUX POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>21 CM +/-10%</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin
25	<b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur Système de réglage de la température selon besoin Puissance 100W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 220 V/50HZ monophasé
26	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b>



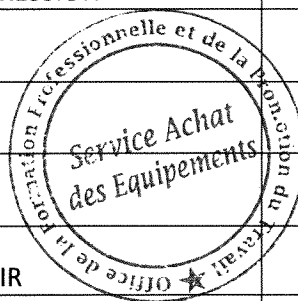
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Référence :</b>  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum  Dispositif de régulation et contrôle.  Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique)  Sans flamme  Plage de température entre : 50 à 500 °C  Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance : 1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts.</p>





## Tableau de répartition

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



## LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</b>  <b>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</b>  <b>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</b>  <b>2 à frein, en polyamide</b></p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards          Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable          Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.</p>
2	<p><b>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Chargement frontal          Capacité : 24 kg minimum ;          Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum          Facteur G de 200          Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite          Tambour obligatoirement en inox          Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,          Prédiposition pour le raccordement des pompes à lessive          Variateur de vitesse à fréquence          Programmeur Control          Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum          Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz          Laveuseessoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.          Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile          Niveau acoustique dB(A) &lt; 50.          Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.          Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.          Manuel d'installation et d'entretien          Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>

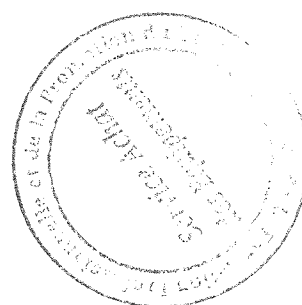
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
3	<p><b>SECHOIR DE LINGE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Capacité : 16 KG  Tambour acier inoxydable  Programmateurs : easy control  Tambour en acier inox  Tambour inverseur pour un meilleur séchage  Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour  Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.  - Transfert maximal de chaleur  - Faible consommation d'énergie  - Temps de séchage réduit  - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée.  Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ;  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.  Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art...)</p>
4	<p><b>CALANDREUSE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Longueur cylindre : 1400 mm  La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation  Bouton d'arrêt d'urgence  Panneau de commande  Sectionneur  Dispositif protège doigts pour plus de sécurité  Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau  Vitesse de repassage variable  Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée.  Commande à pied pour arrêt et démarrage  Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum  Alimentation : 380 V – 50 hz  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
5	<p><b>MACHINE À COUDRE avec table support</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Avec les fonctionnalités ci-après :  Points intégrés  Boutonnieres automatiques en une étape  Système d'enfilage de l'aiguille automatique  Mise en place rapide de la canette  Compartiment à accessoires  Eclairage par LED  Bouton anti-bascule du pied presseur  Entraînement 7 griffes  Abaissement des griffes  Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette  Position d'arrêt de l'aiguille  Point de renfort automatique  Écran d'affichage LCD  Sélection des points  Réglage de la tension du file supérieur  Touches de contrôle à portée de main Protection  Variateur de vitesse  Panneau amovible des points  Fonction double-aiguille (simple/jumelée)  Fonction position initiale de l'aiguille  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art...)</p>
6	<p><b>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Tube acier époxy  2 portes sacs avec couvercle  4 roues pivotantes</p>
7	<p><b>CHARIOT A LINGE PROPRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum  4 portes permettant un accès des 2 côtés  2 roues fixes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée
8	<p><b>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Table à repasser professionnelle réglable en hauteur,  Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail.  Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate.  Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.  Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).  Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.  Fer chauffant et vaporisant.  Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.  Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.  Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.  Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.  Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant  Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm  Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum  Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum  Puissance : 3.9 kw minimum.  Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono  Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)  Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10%</p> <p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>

## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT TAMUDA
1	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	1
2	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	1
3	SECHOIR DE LINGE	1
4	CALANDREUSE	1
5	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	1
6	CHARIOT A LINGE SALE	1
7	CHARIOT A LINGE PROPRE	1
8	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	1



**LOT N° 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT  
ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensions : L x P x H hors tout <b>1500x700x900 mm</b> minimum</li> <li>- Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire.</li> <li>- <b>Panneaux de revêtement</b></li> <li>- Couleur des panneaux de revêtement <b>au choix du maître d'ouvrage.</b></li> <li>- Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double.</li> <li>• Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.</li> <li>• Compartiment technique intégré pour branchement électrique</li> </ul> </li> <li>• Cuve bain-marie à eau :</li> <li>• Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable</li> <li>• Remplissage automatique par électrovanne</li> <li>• Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein</li> <li>• Voyant témoin « manque d'eau »</li> <li>• 1 Thermostat de 0°C à 90°C.</li> <li>• 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.</li> <li>- Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304</li> <li>- Etagère intermédiaire inox AISI 304</li> <li>- Chauffage électrique : <ul style="list-style-type: none"> <li>* 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum.</li> <li>* 1 Thermostat de 0°C à 90°C.</li> <li>* 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.</li> </ul> </li> <li>- Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade.</li> <li>- Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés ø 32 mm.</li> <li>-Eclairage du meuble par lampes incorporé</li> <li>-Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</li> <li>-Livré avec 4 bacs GN 1/1</li> <li>- Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble</li> <li>-Manuel d'installation et d'entretien</li> <li>-certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p><b>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</b></p>
2	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200 - Couleur blanche</p>

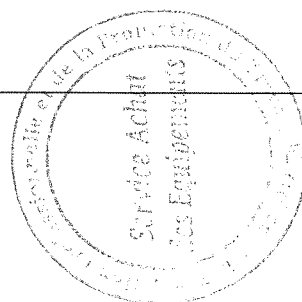
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
3	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur blanche
4	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise
5	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise
6	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire
7	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire
8	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> <li>• Avec renfort inférieur</li> </ul> En dessous :



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
9	<p><b>CHARIOT DE SERVICE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>• 3 niveaux 900x600x900 mm</li> <li>• 4 roues pivotantes dont deux avec frein</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
10	<p><b>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1  Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.  Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm  Construction en acier inoxydable  Niveau supérieur pour bacs <b>3 x GN 1/1</b>  Étagères inférieures en acier inoxydable  4 roulettes pivotantes, 2 avec freins  Antichoc en caoutchouc gris  Charge maximale : 80 kg  Livré avec <b>3 x GN 1/1</b>  - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
11	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox AISI 304, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %</li> <li>• 3 Étagères réglables en hauteur</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</li> <li>• livré avec serrure avec clés.</li> </ul>
12	<p><b>Étagère mobile en PVC 05 Niveaux</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum  Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
13	<p><b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b>  Étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :  Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque</p>

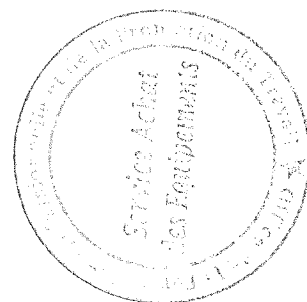
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.</p> <p><b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.</p>
14	<p><b>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
15	<p><b>Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
16	<p><b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm</li> <li>• Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm minimum</li> <li>• Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.</li> </ul>
17	<p><b>DIABLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• à haut dossier</li> <li>• force 250 Kg</li> <li>• Roues à bandage caoutchouc</li> <li>• Hauteur 1300 mm (+/-10%)</li> <li>• Largeur des bavettes 300 mm</li> <li>• Peinture époxy</li> </ul>
18	<p><b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</b>  <b>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>
19	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosseret arrière inox</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> <li>• Mini-vannes d'isolement et siphon.</li> </ul> <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de serviettes papier,</li> <li>• Distributeur de savon liquide,</li> <li>• Brosse à ongle,</li> <li>• Poubelle pour les serviettes,</li> </ul>
20	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>• Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>• un pistolet antichoc</li> <li>• Distributeur de produit</li> <li>• support inox bidon, 10kg</li> <li>• Réservoirs transparents à produits.</li> <li>• Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> <li>• Fixation murale</li> <li>• Mini-vannes d'isolement.</li> </ul>
21	<p><b>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Aspirateur eau et poussières 30L</p> <p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>Puissance : 1300 W</p> <p>Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Système de récupération : Bac (sans sac)</p>
22	<p><b>MONOBROSSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Application : Lustrage</p> <p>Vitesse : Haute vitesse</p> <p>Vitesse : 400 tpm</p> <p>Consommation de courant : 1 600 W minimal</p> <p>Source d'énergie : Câble</p> <p>Pression : 43,3 g/cm² minimal</p> <p>Niveau sonore : 59 dBA</p> <p>Diamètre : 430 mm</p> <p>Longueur du câble : 12,5 m</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
23	<b>CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum Livre avec 200 sacs poubelle
24	<b>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  <b>Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm</b>  Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.  Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc. 2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique. 2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection. 2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix. Revêtement thermo laqué coloris titane RAL 7084. Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims( cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm. Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm. <b>Accessoires :</b> casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.
25	<b>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</b> Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 700X1150X2000 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes
26	<b>RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b>
27	<b>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b> Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
28	<b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b> Monture bois - douille vis
29	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
30	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
31	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
32	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b> En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$ : L 950 x P 500 x H 1 800



## Tableau de répartition

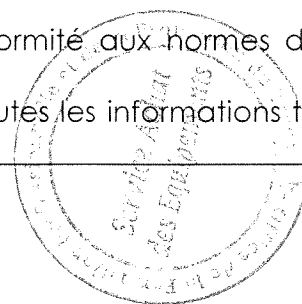
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT Tamuda
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	1
2	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	4
3	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	4
4	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200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

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

Toutes les dimensions indiquées dans ce CPS sont sujettes à une tolérance de  $\pm 10$  %, sauf indication spécifique

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

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





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

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

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

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

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

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

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

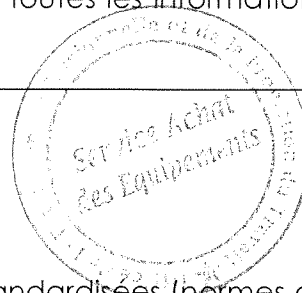
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
28	<p><b>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec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



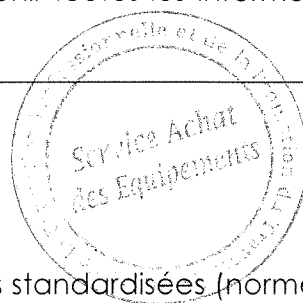
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
31	<p><b>Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec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

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

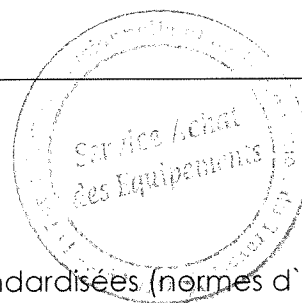
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
37	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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



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

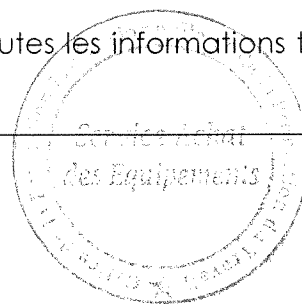


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
43	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
46	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
47	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
48	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

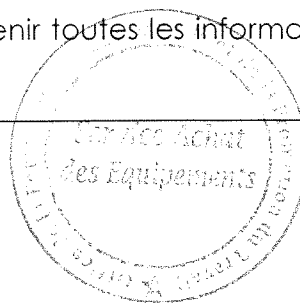
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
49	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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



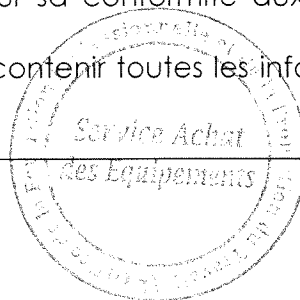
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
52	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour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



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



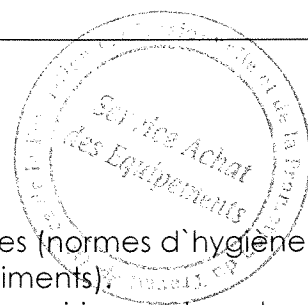
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
58	<p><b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les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



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
64	<p><b>Bec rouge pour bouteille verseuse</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
65	<p><b>Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
66	<p><b>Biberon à décorer 140ml</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
67	<p><b>Boîte 50 cartouche pour siphon</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  <b>compatibles avec les siphons conçus pour ce type de gaz.</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
68	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
69	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
70	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
71	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
72	<p><b>Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
73	<p><b>Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
74	<p><b>BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
78	<p><b>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
79	<p><b>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
80	<p><b>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
100	<p><b>Cercle Rond entremets 20 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
101	<p><b>Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
102	<p><b>Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
103	<p><b>Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
104	<p><b>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
105	<p><b>Chariot a légumes inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
106	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
107	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
108	<p><b>Chinois Passoire Etamine inox Diam 20cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
109	<p><b>Ciseaux Cuisine en INOX</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
110	<p><b>Ciseaux à grappe en INOX – longueur 18 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées.  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes.  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes.  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité.</p>
111	<p><b>Ciseaux à poisson en INOX 25 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
112	<p><b>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm <math>\pm</math> 10 % Diam inox 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
113	<p><b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm <math>\pm</math> 10 % Diam inox 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
114	<b>Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
115	<b>Coquilleux a Beurre PP</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
116	<b>Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
117	<b>Corbeille présentation bambou basket</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
118	<b>Corne 134x94 mm en PP</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
119	<p><b>Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
120	<p><b>Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
121	<p><b>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
122	<p><b>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
123	<b>Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
124	<b>Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
125	<b>Couperet 600gr bonne cuisine</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
126	<b>Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
127	<b>Couteau à désosser</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
128	<p><b>Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
129	<p><b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
130	<p><b>Couteau à fromage pâte dure 145 mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
134	<p><b>Couteau à Pain avec lame Inox 35 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
135	<p><b>Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
136	<p><b>Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
137	<p><b>Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
138	<p><b>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm <math>\pm</math> 10 %- épaisseur 3 mm <math>\pm</math> 5 % -largeur 4 cm <math>\pm</math> 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
139	<p><b>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
143	<p><b>Couteau économe manche ABS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
144	<p><b>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
145	<p><b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
149	<p><b>Couteaux sommelier</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
150	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
151	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
155	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 L/L : 325 CM/265 CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
156	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 L/L : 325 CM/176 CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
157	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 SANS POIGNEE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
158	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 SANS POIGNEE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
159	<p><b>CREMIERS 15CL  SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
160	<p><b>Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE  SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
191	<p><b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
192	<p><b>ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
193	<p><b>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
194	<p><b>Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
195	<p><b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
196	<p><b>Fouet à Sauce inox 25cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
197	<p><b>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P** ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
198	<p><b>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
199	<p><b>Fourchette à dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
203	<p><b>Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
204	<p><b>Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
205	<p><b>Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
206	<p><b>Fourchette de service Pour buffet en Inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
207	<p><b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
208	<p><b>Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
209	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
210	<p><b>Godet à couverts polyéthylène</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
211	<p><b>Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
212	<p><b>Graffoir à manche 250 mm lame 100mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
213	<p><b>Graffoir Poisson L 19 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
214	<p><b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
215	<p><b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
216	<p><b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
217	<p><b>LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
218	<p><b>LEGUMIERE ROVALE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
219	<p><b>LOUCHE A SAUCE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
220	<p><b>LOUCHE DE SERVICE EN INOX 2.5 MM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
221	<p><b>LOUCHE INOX SERIE :0,5-0,12-0,25-1L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
222	<p><b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
223	<p><b>Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
224	<p><b>Mesure graduée sur pied inox 1l</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
225	<b>Mesure à cocktail double 2,5/0.55 cl en Inox <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
226	<b>Mesure à cocktail double 2/0.4 cl en Inox <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
227	<b>Milasson EN INOX ROND UNI Ø60 cm <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
228	<b>Milasson Ø22 cm <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
229	<b>Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
230	<p><b>Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
231	<p><b>Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
232	<p><b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
233	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>    Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
234	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 90 Cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
235	<p><b>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>    Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
236	<p><b>Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
237	<p><b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>    Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
238	<p><b>Moule à cake Inox 18%- 30 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
239	<p><b>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
240	<p><b>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
241	<p><b>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
242	<p><b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
243	<p><b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
244	<p><b>Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
245	<p><b>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
246	<p><b>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
247	<p><b>Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
248	<p><b>Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
249	<p><b>Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
250	<p><b>Moule à steak</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
251	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
252	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
253	<p><b>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
254	<p><b>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</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
255	<p><b>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
259	<p><b>Moule dariole lot de 6</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
260	<p><b>Moule inox dariole 0,05l ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
261	<p><b>Moule inox dariole 0,07l ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
262	<p><b>Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
263	<p><b>Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
264	<p><b>Moulin à légumes en inox 32cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
268	<p><b>Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
269	<p><b>Ouvre boîtes model de table en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
270	<p><b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
274	<p><b>Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
275	<p><b>Passe-vite à grille étamée 3mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
276	<p><b>Passoire à 2 poignée inox x 32 ; x45 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
277	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
278	<p><b>Passoire conique 30 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre avec anse</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
279	<p><b>Passoire rond toile 1,5mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
280	<p><b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
281	<p><b>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
282	<p><b>Pelle à four inox perforée</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
283	<p><b>Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
284	<p><b>PELLE À HORS D'ŒUVRES</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
285	<p><b>Pelle à pâtisserie en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
289	<p><b>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
290	<p><b>Petit seau à glaçons</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
291	<p><b>Photophore en verre Lot de 4 pièces</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
292	<p><b>PIERRE A AGUISER GROS 459</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
293	<p><b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
294	<p><b>PINCE A ARETES INOX L8 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
295	<p><b>Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
296	<p><b>Pince à Escargot</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
297	<p><b>Pince à gâteau en inox L 20 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
298	<p><b>Pince à Homard/noix L 12 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
299	<p><b>Pince à hors d'œuvres l 21 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
300	<p><b>Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyle Vert L23cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
301	<p><b>Pince pâte de 100 mm en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
302	<p><b>Pince/Ciseaux Multi Usages en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
303	<p><b>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
304	<p><b>Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ; 45cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
305	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
306	<p><b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
307	<p><b>Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
308	<p><b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
309	<p><b>Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp : 2cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
313	<p><b>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
314	<p><b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
315	<p><b>Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
316	<p><b>Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
317	<p><b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
318	<p><b>Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
319	<p><b>Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm<math>\pm</math> 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
320	<p><b>Plat rond en inox Diam 30 <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
321	<p><b>Plat ovale en inox L 60/20 <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
322	<p><b>PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
323	<p><b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
324	<p><b>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
325	<p><b>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
326	<p><b>Plateau limonadier diamètre 35 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
327	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
328	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
329	<p><b>Plateau de service antidérapant 60/40 cm ± 10 % de diamètre</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
330	<p><b>Plateau rond antidérapant 35 cm ± 10 % de diamètre</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
331	<p><b>Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
332	<p><b>Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
333	<p><b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
334	<p><b>Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
335	<p><b>Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
336	<p><b>Poêle à Paella 24cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
337	<p><b>Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
338	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
339	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
340	<p><b>Poêle en aluminium Antiadhésive: Série 20cm, 24 cm, 28cm, 36cm ,40cm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
341	<p><b>Poêle Choc Junior Antiadhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
342	<p><b>Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
343	<p><b>Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
344	<p><b>Poêle en inox 320 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
345	<p><b>Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
346	<p><b>Poire à Jus 40 ml <math>\pm</math> 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
347	<p><b>Poissonnière en Inox 50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
348	<p><b>Pomme noisette ovale cannelée PP</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
349	<p><b>Porte Adition en Inox 11x15.2 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
350	<p><b>Porte-menu en similicuir - Format A4 noir</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
351	<p><b>PORTE FICELLE SUR PIED</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
361	<p><b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
362	<p><b>Ramasse miette en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
363	<p><b>Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
364	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
365	<p><b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
366	<p><b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
367	<p><b>RECTANGULAR 30X27CM-QUARTZ</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
368	<p><b>RECTANGULAR 30X20CM-QUARTZ</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
369	<p><b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
370	<p><b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
371	<p><b>Rince doigts</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
372	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
373	<p><b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
374	<p><b>Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
375	<p><b>Rouleau multicoupe uni 5 roulettes</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
376	<p><b>ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
377	<p><b>Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
378	<p><b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
379	<p><b>Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5, 0.4 L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
380	<p><b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
381	<p><b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
382	<p><b>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
383	<p><b>Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
384	<p><b>SAUCIERE EN INOX - 25CL</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
385	<p><b>Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
386	<p><b>Saucière en Inox : 150 ml</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
387	<p><b>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
388	<p><b>Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
389	<p><b>Sceau à vin 3 L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
390	<p><b>Scie Boucherie - 40 cm en Inox-</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
397	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
398	<p><b>Seringue pour cuisine 30 ml</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
399	<p><b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE : 50CM MINIMUM QUALITE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
400	<p><b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
401	<p><b>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
402	<p><b>Shaker en inox 75 cl</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
403	<p><b>Siphon à crème en Inox 0.5 L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
404	<p><b>Souffle à sucre 340 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
405	<p><b>Soupière 320 cl en Porcelaine</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
406	<p><b>Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
407	<p><b>Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
408	<p><b>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
409	<p><b>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
410	<p><b>Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
411	<p><b>Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
412	<p><b>Spatule en silicone 25 cm ; 35cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
413	<p><b>Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ; 30cm;40cm;50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
414	<p><b>Spatule flexible droite de 180 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
415	<p><b>Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
416	<p><b>SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
417	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
418	<p><b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
419	<p><b>Spatule longue coudée manche solide 20cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
420	<p><b>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
424	<p><b>Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
425	<p><b>Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
426	<p><b>Support Buffet 55.5 x 19 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
427	<p><b>Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
428	<p><b>Support rotatif pour décoration Gâteau</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
429	<p><b>Support Buffet 39x39 cm APS</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
430	<p><b>Tablier boucher métal</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
431	<p><b>Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
432	<p><b>Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
436	<p><b>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
437	<p><b>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
438	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
439	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
440	<p><b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
441	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
442	<p><b>Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
443	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
444	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
445	<p><b>Thermomètre Infrarouge</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
446	<p><b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
447	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
448	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
449	<p><b>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
450	<p><b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
458	<p><b>Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
459	<p><b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
460	<p><b>Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
461	<p><b>Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
462	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
463	<p><b>Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
464	<p><b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
465	<p><b>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
466	<b>Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
467	<b>Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
468	<b>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
469	<b>Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
470	<b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
471	<p><b>Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
472	<p><b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
473	<p><b>Vide Pomme PP : 15 mm PM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
474	<p><b>Zesteur verticale</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

## Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
1	Aiguille à Brider en Inox	2
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE, 02 tasses	4
3	Aiguille à larder	2
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	1
5	Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10%	1
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12cm +/-10%	5
7	Armoire stérile 10 couteaux	4
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
9	Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
14	Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
16	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	180
17	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
18	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
19	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
20	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
21	Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	60
22	Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10%	1
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	5
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	5
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	5
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	5
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	5
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	5
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	5
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	5
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	5
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	5
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	5
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC	5

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	5
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC	5
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	5
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	5
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	5
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	5
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	5
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	5
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	5
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	5
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	5
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	5
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	5
48	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	5
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	5
50	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	5

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
51	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	5
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	5
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	5
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	5
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	5
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	2
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	2
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	2
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	2
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	2
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	2
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	1
63	Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%	1
64	Bec rouge pour bouteille verseuse	5
65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	50
66	Biberon à décorer 140ml	5

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
67	Boite 50 cartouche pour siphon	1
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm$ 10 %	1
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm$ 10 %	1
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L $\pm$ 10 %	1
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L $\pm$ 10 %	1
72	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm $\pm$ 10 %	60
73	Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm$ 10 %	60
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L $\pm$ 5 %	3
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L $\pm$ 5 %	3
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L $\pm$ 5 %	3
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	2
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm$ 10 %	2
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm$ 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	2
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm$ 10 %	3
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm$ 10 %	3
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm$ 10 %	3



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
83	CANNELEUR ZESTEUR PP	6
84	Carafe à décanter évasée en verre	12
85	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	12
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm$ 10 %	12
87	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm$ 10 %	12
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm$ 10 %	5
89	Casse homard	1
90	Casse noix	1
91	Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l $\pm$ 10 %	2
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	22
93	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	5
94	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	5
95	Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. $\pm$ 10 % bord roulé	2
96	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /Ht: 2 cm. $\pm$ 10 % bord roulé	5
97	Cercle à vacherin en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	5
98	Cercle à vacherin inox $\varnothing$ de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	5

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm $\pm 10\%$	15
100	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm 10\%$	10
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm $\pm 10\%$	2
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm $\pm 10\%$	2
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm $\pm 10\%$	2
104	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm $\pm 10\%$	1
105	Chariot a légumes inox	1
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	6
107	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 $\pm 10\%$	6
108	Chinois Con INOX Toile Série : 20cm,24cm inox $\pm 10\%$	6
109	Ciseaux cuisine INOX	3
110	CISEAUX A GRAPPE	3
111	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm $\pm 10\%$	3
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm $\pm 10\%$ Diam inox 18/10	10
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm $\pm 10\%$ Diam inox 18/10	10
114	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	24

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
115	Coquilleur a Beurre PP	5
116	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	10
117	Corbeille présentation bambou basket	5
118	Corne 134x94 mm en PP	5
119	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	60
120	Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure	60
121	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	5
122	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	5
123	Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable	5
124	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%	24
125	Couperet 600gr bonne cuisine	1
126	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	60
127	Couteau à désosser	6
128	Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	90
129	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
130	Couteau à fromage pâte dure 145 mm	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
131	Couteau à fromage pâte molle 145 mm	2
132	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	5
133	Couteau à huitre manche ABS	3
134	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	2
135	Couteau à poisson cuisine 30 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	6
136	Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
137	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
138	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm $\pm$ 10 %- épaisseur 3 mm $\pm$ 5 % -largeur 4 cm $\pm$ 5 %	6
139	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	18
140	Couteau professionnel de cuisine	12
141	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
142	Couteau écailleur	6
143	Couteau économe manche ABS	10
144	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM $\pm$ 10 %	1
145	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	3
146	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
147	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	2
148	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	2
149	Couteaux sommelier	10
150	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/1	5
151	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/2	5
152	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/3	5
153	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/6	5
154	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/1 SANS POIGNEE	5
155	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/2 325 CM / 265 CM	5
156	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/3 L/L 325 CM/176 CM	5
157	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/3 SANS POIGNEE	5
158	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/6 SANS POIGNEE	5
159	CREMIERS 15CL	5
160	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm 10\%$ 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
164	Cuillère à ragout cote inox 550 cl	6
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm 10\%$ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
166	Cuillère d'Amour PP	3
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	3
168	Cuillère Portionneuse de Glace	3
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
170	Cuvette carre 32X32 cm	2
171	Dariole inox $\varnothing$ de 55 mm minimum	5
172	Dénoyauteur d'olive alu	3
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM $\pm 10\%$	2
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	1
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm $\pm 5\%$ longueur	2
176	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	3
177	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	2
178	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm $\pm 10\%$	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox 18/10 $\pm 10\%$	5
180	Ecumoire 14cm en inox 1.2mm (longueur manche 43cm) $\pm 10\%$	5
181	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/2 longueur 325 cm / largeur 265 cm $\pm 10\%$	2
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm $\pm 10\%$	2
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	2
184	Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	2
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	1
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	1
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	1
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	2
189	Entonnoir 12.5cm $\pm 10\%$	1
190	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10\%$	1
191	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	1
192	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm 10\%$	1
193	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	2
194	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	1

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
195	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	7
196	Fouet à Sauce inox 25cm	3
197	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P** $\pm$ 10 %	3
198	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm$ 10 %	3
199	Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm $\pm$ 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
200	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180
201	Fourchette à Escargot baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	18
202	Fourchette à Huitres	18
203	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72
204	Fourchette 2 dents en inox 2,5 x 10 cm	3
205	Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm	3
206	Fourchette de service Pour buffet en Inox	24
207	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
208	Fusil aiguseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM $\pm$ 10 %	3
209	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	3
210	Godet à couverts polyéthylène	5



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
211	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm $\pm 10 \%$	1
212	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm 10 \%$	3
213	Grattoir Poisson L 19 cm $\pm 10 \%$	2
214	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	10
215	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm 10 \%$	12
216	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	1
217	LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 $\pm 10 \%$	6
218	LEGUMIERE OVALE EN INOX L 40/20 $\pm 10 \%$	6
219	Louche A Sauce	6
220	Louche de service inox 2,5mm	6
221	Louche Inox série : 0.05-0.12-0.25-1L	5
222	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44cm $\pm 10 \%$	1
223	Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure	1
224	Mesure graduée sur pied inox 1l	5
225	Mesure à cocktail double 2.5-055 en Inox $\pm 10 \%$	6
226	Mesure à cocktail double 2/04 Cl en Inox $\pm 10 \%$	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
227	Milasson EN INOX ROND UNI Ø60 cm ± 10 %	6
228	Milasson Ø22 cm ± 10 %	6
229	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	2
230	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	2
231	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	3
232	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %	1
233	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %	3
234	Moule à brioche en inox Ø de 18 Cm ± 10 %	3
235	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	3
236	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %	1
237	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	3
238	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	1
239	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	3
240	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	3
241	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	3
242	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %	3

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
243	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	3
244	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	3
245	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	3
246	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	3
247	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %	3
248	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	3
249	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	3
250	Moule à steak	2
251	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	6
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	6
253	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	6
254	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm	3
255	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %	6
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	6
257	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	5
258	Moule étain kouglofef	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
259	Moule dariole lot de 6	1
260	Moule inox dariole 0,05l $\pm$ 10 %	1
261	Moule inox dariole 0,07l $\pm$ 10 %	1
262	Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm$ 10 %	2
263	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	1
264	Moulin à légumes en inox 32cm	3
265	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	12
266	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	24
267	Moutardier en verre	12
268	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm$ 10 %	1
269	Ouvre boites model de table en inox	1
270	Panier à ménage (5pièces) en verre	12
271	Panier à pain en inox	18
272	Panier à vin verseur en osier	2
273	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm$ 10 %	24
274	Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
275	Passe-vite a/ grille étamée 3mm $\pm$ 10 %	2
276	Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 $\pm$ 10 %	1
277	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm $\pm$ 10 %	2
278	Passoire conique 30 cm $\pm$ 10 % de diamètre avec anse	2
279	Passoire rond toile 1,5mm	3
280	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	2
281	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm$ 10 %	3
282	Pelle à four inox perforée	1
283	Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm	1
284	PELLE À HORS D'ŒUVRES	2
285	Pelle à pâtisserie en inox	2
286	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm$ 10 %	3
287	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm$ 10 %	3
288	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	3
289	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	1
290	Petit seau à glaçons	5

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
291	Photophore en verre Lot de 4 pièces	12
292	PIERRE A AGUISER GROS	3
293	PIERRE A AGUISER MOYEN	3
294	PINCE A ARETES INOX L8 cm	1
295	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	2
296	Pince à escargot	3
297	Pince à gâteau en inox L 20 cm	3
298	Pince à Homard/noix L 12 cm	3
299	Pince à hors d'œuvres l 21 cm	3
300	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyle Vert L23cm	6
301	Pince pâte de 100 mm en inox	6
302	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	6
303	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	3
304	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm	3
305	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10 \%$	6
306	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
307	Seau en inox gradué avec base 12 lts $\pm$ 5 %	5
308	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	4
309	Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	4
310	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	4
311	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	4
312	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	4
313	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	4
314	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	8
315	Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10	6
316	Plaque à four allu perfore 60X40cm $\pm$ 10 %	5
317	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 $\pm$ 10 %	2
318	Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm	3
319	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm $\pm$ 5 %	3
320	Plat rond en inox Diam 30 $\pm$ 10 %	12
321	Plat ovale en inox L 60/20 $\pm$ 10 %	12
322	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	1

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
323	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	5
324	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE	1
325	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm $\pm$ 10 %	3
326	Plateau limonadier diamètre 35 cm	3
327	Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm $\pm$ 10 %	3
328	Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm $\pm$ 10 %	3
329	Plateau de service antidérapant 60/40 cm $\pm$ 10 % de diamètre	6
330	Plateau rond antidérapant 35 cm $\pm$ 10 % de diamètre	6
331	Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm $\pm$ 10 %	6
332	Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm	6
333	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm	6
334	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm $\pm$ 10 %	3
335	Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	2
336	Poêle à Paella 24cm $\pm$ 10 %	3
337	Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l	2
338	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm $\pm$ 10 %	3



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
339	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	3
340	Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %	1
341	Poêle Choc Junior Antiadhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %	1
342	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %	2
343	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %	2
344	Poêle en inox 320 mm ± 10 %	3
345	Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	3
346	Poire à Jus 40 ml ± 5 %	3
347	Poissonnière en Inox 50cm	1
348	Pomme noisette ovale cannelée PP	2
349	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %	5
350	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	15
351	PORTE FICELLE SUR PIED	1
352	Pot à café 0.5L en inox avec couvercle	6
353	Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle	6
354	Pot à lait 1 L en inox avec couvercle	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
355	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm $\pm$ 10 %	2
356	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm $\pm$ 10 %	2
357	Présentoir Buffet h : 12cm $\pm$ 10 %	2
358	Présentoir Buffet h : 8cm $\pm$ 10 %	2
359	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm$ 10 %	5
360	Racloir à billot professionnelle Long 17cm $\pm$ 10 %	1
361	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm $\pm$ 10 %	3
362	Ramasse miette en inox	12
363	Ramequin en verre diamètre 8.5cm $\pm$ 10 %	48
364	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	1
365	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	2
366	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 $\pm$ 10 %	2
367	RECTANGULAR 30X27CM QUARTZ	6
368	RECTANGULAR 30X20CM QUARTZ	6
369	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm $\pm$ 10 %	3
370	REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm $\pm$ 10 %	3

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
371	Rince doigts citrons	12
372	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm	3
373	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	3
374	Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm $\pm$ 5 %	6
375	Rouleau multicoupe uni 5 roulettes	3
376	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR $\pm$ 10	6
377	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm$ 10 %	1
377	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	6
379	Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L $\pm$ 10 %	12
380	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 $\pm$ 10 %	12
381	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 $\pm$ 10 %	12
382	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	12
383	Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm $\pm$ 10 %	24
384	SAUCIERE EN INOX - 25CL	12
385	Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 $\pm$ 10 %	12
386	Saucière en Inox : 150 ml	6

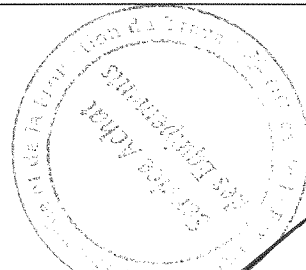
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
387	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	6
388	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	6
389	Sceaux à vin 3 L ± 10 %	6
390	Scie Boucherie - 40 cm en Inox	1
391	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %	2
392	SERIE 2 BRAISIERES EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	2
393	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	2
394	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	2
395	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	2
396	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	2
397	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	2
398	Seringue pour cuisine 30 ml	3
399	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE	1
400	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	50
401	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	100
402	Shaker en inox 75 cl	2
403	Siphon à crème en Inox 0.5 L	1

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
404	Souffle à sucre 340 mm $\pm$ 10 %	2
405	Soupière 320 cl en Porcelaine	3
406	Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle	12
407	Soupière en inox Diamètre 24 $\pm$ 10 % sans couvercle	12
408	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm $\pm$ 10 %	3
409	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	24
410	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	12
411	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	6
412	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	6
413	Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ; 30cm;40cm;50cm	6
414	Spatule flexible droite de 180 mm $\pm$ 10 %	6
415	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm$ 10 %	6
416	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	6
417	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ; 30cm	6
418	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	6
419	Spatule longue coudée manche solide 20cm	6
420	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	6
421	Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox $\pm$ 10 %	6
422	Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm	4
423	Sucrier métal argenté sans couvercle	12

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
424	Sucrier En inox avec couvercle 23 cl $\pm 10\%$	12
425	Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl $\pm 10\%$	12
426	Support Buffet 55.5 x 19 cm	2
427	Support Menu à Pince 30 cm $\pm 10\%$	12
428	Support rotatif pour décoration Gâteau	1
429	Support Buffet 39x39 cm APS	3
430	Tablier boucher métal	1
431	Tamis tout en inox $\varnothing 20$ cm Maille 0,45mm $\pm 5\%$	3
432	Tamis à farine bord plastique $\varnothing 35$ Maille : 0.8mm ; 1.8mm $\pm 5\%$	3
433	Tamis tout inox $\varnothing 35$ cm Maille 1,28mm $\pm 5\%$	3
434	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm $\pm 5\%$	2
435	Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm $\pm 5\%$	2
436	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm $\pm 5\%$	10
437	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm $\pm 5\%$	10
438	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\varnothing 80$ mm $\pm 5\%$	25
439	Tartelette en fer blanc ronde unie $\varnothing 100 \pm 5\%$	25

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
440	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
441	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
442	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm	1
443	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	6
444	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	6
445	Thermomètre Infrarouge	1
446	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	2
447	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	7
448	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	12
449	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	2
450	Turbotière en Aluminium 50X40cm	2
451	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
452	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
453	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36
454	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	18
455	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
456	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
457	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
458	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36
459	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
460	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	18
461	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	90

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	ISTHT TAMUDA
462	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	90
463	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
464	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	90
465	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
466	Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
467	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
468	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
469	Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
470	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
471	Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	18
472	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24
473	Vide Pomme PP : 15 mm PM	2
474	Zesteur verticale	3

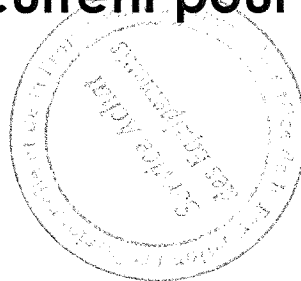


LE SOUSMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique Directeur de l'approvisionnement et de la logistique <b>Abdeltif AOURAGH</b>



## **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.

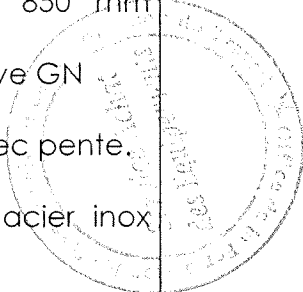
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

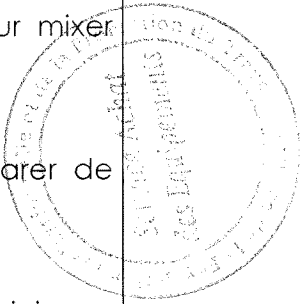
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

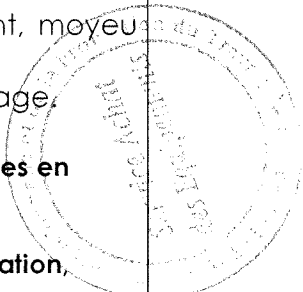
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ</b></p> <p><b>PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum</li> <li>• Puissance : 18 KW minimum</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• tiroir de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Régulation thermostatique de 90° à 260°C avec sécurité de surchauffe</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> <li>• Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum</li> <li>• Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).</li> <li>• Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>• Manuel d'installation et d'entretien</li> </ul>		

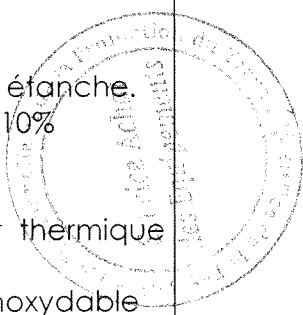
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
2	<p><b>BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2</b></p> <p><b>PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• GN-2/1+(2x1/3) plus support pour cuve GN</li> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• cuve emboutie à angles arrondis avec pente.</li> <li>• Puissance : 5,4 Kw minimum</li> <li>•Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.</li> <li>• tension 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304.</li> <li>• Robinet de remplissage de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.</li> <li>• Robinet d'évacuation contrôlé par une poignée athermique.</li> <li>•Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables.</li> <li>•Cuves intégrées dans le plan de travail en acier inoxydable AISI-304.</li> <li>•Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.</li> <li>•Voyant de fonctionnement en façade.</li> </ul>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• meuble bas comporte un Placard avec 2 portes</li> <li>• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b>  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
3	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE:</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.  Poignée ergonomique  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.  Bouton pression  Lame en acier inoxydable 304  Longueur du cordon électrique : 120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1 mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V/50HZ  <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b>    Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

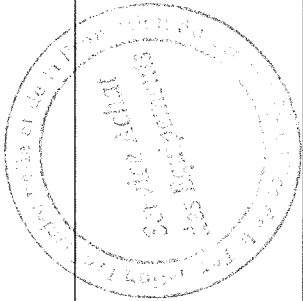
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
4	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>une machine à café semi-automatique. entretien facile et un accès immédiat à tous les composants Corps de la machine à café est en acier inoxydable design moderne et dynamique</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.</li> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• chauffage électrique</li> <li>• Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe.</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Remplissage automatique</li> <li>• Contrôle du dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inox</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum</li> <li>• Chaudière de : 14 litres +/-10%</li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> <li>-1Tasseur</li> <li>- mini-vannes d'isolement.</li> <li>- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</li> <li>-Bac de vidange en inox.</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
5	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Capacité : 1,2 litres minimum Bol gradué 1,2 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu, porte-couteaux. protecteur thermique intégré au bobinage.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b> Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		

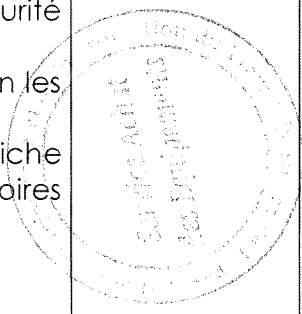
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
6	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.            Cuve amovible en polycarbonate alimentaire.            Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit.            Grille filtre à pépins amovible.            moteur asynchrone robuste et silencieux.            Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN            Puissance : 125 Watts minimum            Alimentation 220 V/50 Hz            Capacité 28l/h minimum.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
7	<p><b>MOULIN A CAFE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,            Puissance : 300 W minimum            Corps en fonderie d'aluminium            Moulin silencieux            Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.            Doseur : à remplissage automatique            Protection contre la surchauffe            Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
8	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Coupe légumes avec cutter</p> <p>construction en acier inoxydable 304</p> <p>bloc moteur en acier inoxydable</p> <p>tête en aluminium universelle.</p> <p>Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.</p> <p>Cutter :</p> <p>Capacité : 5 litres minimum</p> <p>Avec Variateur de vitesse.</p> <p>Système d'inclinaison amélioré.</p> <p>Tableau de commande électronique étanche.</p> <p>Production: 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Puissance totale: 1400 W minimum</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.</p> <p>Coupe légume avec cuve en acier inoxydable</p> <p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification,</b></p>		



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
10	<p><b>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Scie de construction en acier inoxydable 18/10.            Système tendeur de lame de procédure automatique.            Démontage des racleurs sans outils            Moteur de 750W minimum,            Longueur du lame 1800 +/-10%            Hauteur de coupe utilisable: 225 +/-10%            Largeur de la coupe : 200 minimum            Alimentation : 220 V – 50 Hz            manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
11	<p><b>POUBELLE 120 LITRES</b>            À couvercle            La couleur selon le choix du maître d'ouvrage            capacités 120 litres +/-10%            Avec roulettes            Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,            Résistant aux UV            Résistant aux variations de température.            Roues à bandage caoutchouc.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
12	<p><b>CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>            Puissance : 1.3 Kw minimum</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Réalisation : Châssis en acier inox            Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température            Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)            Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore            Dimensions : 400X215X475 MM minimum            Poids : 23 Kg minimum            Volts : 220 – 240 V            Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.            Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.            Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.            Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices            Manuel d'installation et d'entretien.            Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
13	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b>            À couvercle            La couleur selon le choix du maître d'ouvrage            capacités 1000 litres +/-10%            Avec roulettes            Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,            Résistant aux UV            Résistant aux variations de température.            Roues à bandage caoutchouc.            Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
14	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  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.  <b>Caractéristique technique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à 35 cafés / jour minimum</li> <li>• Réservoirs 3.8 L + /- 10%</li> <li>• écran digital</li> <li>• bac à capsules</li> <li>• différentes types de boissons à base de café :  cappuccino, espresso, macchiato, latte, café  allongé....</li> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir</li> <li>• Contrôle de niveau d'eau</li> <li>• Bac à capsules : 35</li> <li>• Puissance : 1200 W minimum</li> <li>• Alimentation : 230 V/50HZ</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en  vigueur (normes d'hygiène et de sécurité  alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification,  garantissant ainsi sa conformité avec les  réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche  technique descriptive comportant toutes les  informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les  règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches  électriques, repérage, accessoires et toutes  sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
15	<p><b>APPAREIL SOUS VIDE</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  Type d'appareil : à cloche  Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec  écran indiquant le pourcentage exacte du vide</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m<sup>3</sup>/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Puissance : 100 W minimum</p> <p>Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p> <p>un kite des sacs sous-vide de 100 unités</p>		
16	<p><b>CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Puissance : 1200 W minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Capacité : 6 paniers à œufs</p> <p>Thermostat de régulation, limiteur de température</p> <p>bouton marche/arrêt</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum</p> <p>Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
17	<p><b>CUISEUR A RIZ 8 L</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Boitier en inox</p> <p>Puissance : 1.90 KW minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Contenance : 8L</p> <p>Permet de cuire et de maintenir au chaud près. casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur</p> <p>revêtement anti-adhésif</p> <p><b>Livré avec :</b></p> <p>1 gobelet mesureur</p> <p>1 cuillère à riz</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
18	<p><b>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> Fumoir rectangulaire tout inox . Dimensions (LxHxP): <b>500x 1000x400</b> +/-10% Hauteur utile : <b>700 mm</b> +/-10% Poids à vide : <b>21 Kg minimal</b> 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. <b>Livré avec :</b></p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage 05 crochets en S, un sachet de sciure de 1 kg. 01 Allume-sciure Socle en inox avec étagère basse. Gaine d'extraction et accessoires.</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
19	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 680 W minimum</li> <li>• Voltage : 230 V-50HZ</li> <li>• Débit : jusqu'à 110 litres par h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%</li> <li>• Collecteur de pulpe de 6 litres minimum</li> <li>• Panier en inox amovible.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p>		

## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

## LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliquée	Montant TTC
1	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1				
2	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
3	MIXEUR PLONGEANT	U	1				
4	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1				
5	BLENDER ELECTRIQUE	U	3				
6	Presse agrume cuve	U	2				
7	Moulin à café	U	1				
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1				
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	5				
10	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER	U	1				
11	POUBELLE 120 LITRES	U	10				
12	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUE DIX PLAQUES	U	3				
13	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1				
14	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1				
15	APPAREIL SOUS VIDE	U	1				
16	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1				
17	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1				
18	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1				
19	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1				

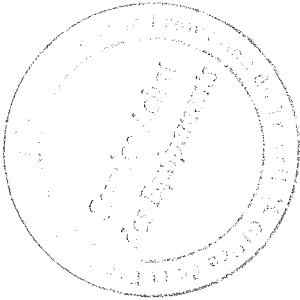


20	PLAQUE À INDUCTION	U	3						
	MONTANT TOTAL HT								
	MONTANT TOTAL TVA								
	MONTANT TOTAL TTC								

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent



## Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

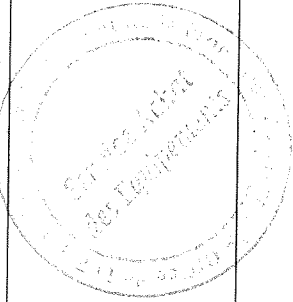
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, d'une production horaire 10 litres/h +/-10%, condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/-10%,  Simple utilisation  capacité de mélange minimum est de 1 litre  niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB  Capacité 10 litres/h +/-10%,  Tension 220 v-50HZ  Puissance 1,1 kw minimum</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	<p><b>MACHINE A GLAÇONS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production : 20Kg/24h minimum</li> <li>• Bac de stockage : 14Kg minimum</li> <li>• Cube : 20g minimum</li> <li>• Nbr : 15cubes/cycle minimum</li> <li>• Contrôle et Régulation électronique</li> <li>• Système de pulvérisation anti-tartre</li> <li>• Carrosserie acier inoxydable sur pied</li> <li>• Système d'amortissement de fermeture de porte</li> <li>• Porte en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Condenseur à AIR</li> <li>• Groupe compresseur hermétique tropicalisé</li> <li>• Fréon : R290, R134A, R600 ou similaire</li> <li>• Puissance absorbée : 340 Watts minimum</li> <li>• Alimentation monophasée : 220V-50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
3	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE</b>  <b>CAPACITE 700 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-18°C à -22° C</b></li> <li>• Capacité : 700L.</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme</li> </ul>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>• L'armoire est équipée de serrures</li> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> <li>• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>• Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être</li> </ul>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>ajustée individuellement ( 120mm-210mm)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg</li> <li>Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes</li> <li>avec drain d'eau pour un nettoyage facile</li> <li>22 positions au niveau de la grille</li> <li>Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</li> <li>Puissance absorbé : 480 w minimum</li> <li>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</li> <li>manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
4	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF</b></p> <p><b>CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Température de <b><u>-2°C à +8° C</u></b></li> <li>Capacité : 700L.</li> <li>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme</li> </ul>		

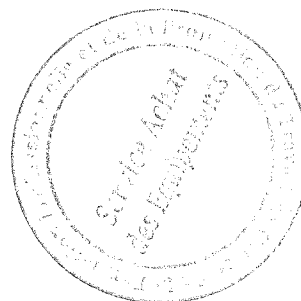
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente.</li> <li>Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</li> <li>Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.</li> <li>Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>Éclairage intérieur</li> <li>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)</li> <li>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</li> <li>Thermomètre digitale en façade</li> <li>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> <li>Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>Les charnières de portes réversibles</li> <li>Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte</li> </ul>		

Service des Archives  
de la Ville de Québec  
1994-04-19

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	<p><b>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <u>-2°C à +8° C</u></li> <li>• Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP</li> <li>• Dimensions ± 10 % : 21466x850x H 800</li> <li>• Réalisation entièrement (intérieurete extérieure) en Inox AISI 304</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum)</li> <li>• Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 200 mm de haut et retour arrière de 200 mm de haut</li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis ;</li> <li>• 5 positions au niveau de la grille</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues d'époxy alimentaire, avec capacité de chargement maximale de 35 kg.</li> <li>• Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</li> <li>• Le contrôle numérique intuitif pour le réglage des paramètres de température</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</li> <li>• Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</li> <li>• Evaporateur ventilé</li> <li>• Fréon : R600a, R290, ou similaire</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 260 W minimum</li> </ul>		



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

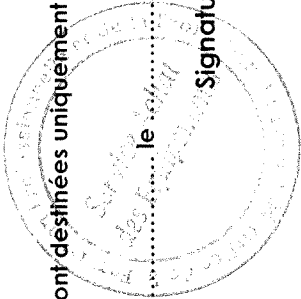


**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATI**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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



Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

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

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

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

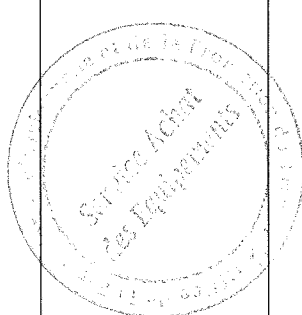
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.


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

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

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

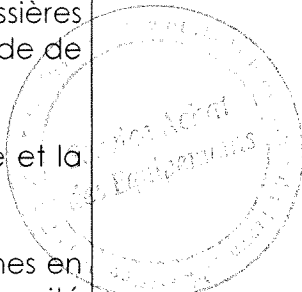
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>FAÇONNEUSE MANUELLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  tapis en feutre.  table de réception rabattable.  entraînée par chaîne  largeur de façonnage 70 cm minimum  puissance 0,50 kw minimum  goulotte sécurisée  guides latéraux  socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piètement amovible,  Alimentation électrique monophasée <b>220 V - 50 Hz</b>  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
2	<p><b>LAMINOIR A BANDE DE TABLE :</b></p> <p>Lamine tous types de pâtes moins encombrante au moment du rangement table relevables avec des tables latérales de <b>500 x 700 mm +/- 10%</b>. Facile à utiliser</p> <p><b>Caractéristiques technique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes mécaniques et manuelles, tapis manipulable</li> <li>• Type à poser</li> <li>• 4 vérins réglables.</li> <li>• 1 vitesse à 2 vitesse de fonctionnement.</li> <li>• Tables latérales de 700 x 500 mm</li> <li>• Longueur cylindres 500 mm + /-10%.</li> <li>• diamètre de laminage 60 mm + /-10%.</li> <li>• Avec 2 rouleaux à pâtisserie.</li> <li>• Bandes réalisées en matériaux adapte au contact alimentaire.</li> <li>• Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte</li> <li>• Racloirs et supports en matériaux adapte au contact alimentaire</li> <li>• Bande avec double sens de marche</li> <li>• Bouton d'arrêt d'urgence</li> <li>• Grilles de protection</li> <li>• Puissance électrique : <b>500 w</b> minimum</li> <li>• Alimentation électrique : 220V/50hz</li> <li>• Alimentation <b>220 V/50HZ</b></li> <li>• Dimension : <b>1500x900x 700</b> + /-10%.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b> <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b> <b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
3	<p><b>PETRIN A SPIRALE BE VITESSE :</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Pétrin à spirale suivant les caractéristiques:  capacité de 20 litres + /-10%..  Utilisation facile  Minuterie  Cuve et crochet inox  Protection anti surcharge et grille de protection  Alimentation :<b>220 v/50hz</b>  Puissance : <b>1 kw minimum</b>  Support a posé  2 vitesses</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p>		
4	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 15 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  15 Litres + /-10%.  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet</p>		

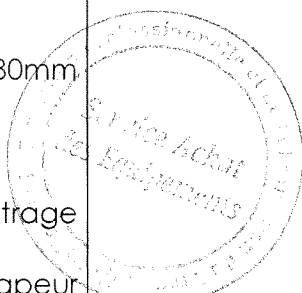
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Fouet            Puissance : 200 w minimum            Alimentation : 220 V/50 Hz            Avec variateur de vitesse            Avec grille protection de cuve            Livré avec les accessoires en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet            manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
5	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 05 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Capacité utile :4,5 Litres minimum            Cuve inox            Puissance : 250 w minimum            Alimentation : 220 V + T - 50 Hz            Avec variateur de vitesse            Avec grille protection de cuve            Livré avec :Fouet, Batteur plat Crochet            manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>		

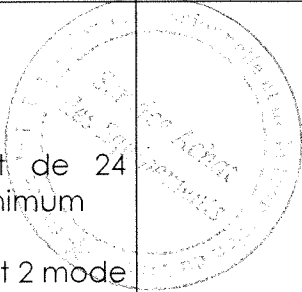
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
6	<b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Portée de 10 KG +/-10% Précision à 2 grammes Tension 220 v - 50 Hz Fabriquée en acier inoxydable, avec écran LCD rétro-éclairé avec batterie au lithium intégrée avec câble de charge données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), Facile à utiliser, arrêt de l'appareil automatique, fonction tare. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
7	<b>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Construction en polyéthylène alimentaire 4 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L		
8	<b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN 1/1</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Dim 750x740x11260 mm minimum 10 niveaux de chargement GN 1/1 ou 600 x 400 mm Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC  Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10  Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum  Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm  Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°  Châssis porte : Système anti-condensation  Poignée de porte : Acier Inox 304  Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables  Tableau électrique : Amovible  Puissance : 1.4 Kw minimum  Rendement Refroidissement rapide +90°/ + 3°C : 40 Kg  Rendement Surgélation +90°/-18°C : 25 Kg  Branchement électrique : 400V 3N -50Hz ou 220V.  Fluide réfrigérant écologique : R404, R507, R452a ou similaire  Dégivrage Automatique  Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé.  Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 70 mm à 75 mm &amp; Bonde de Vidange.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		



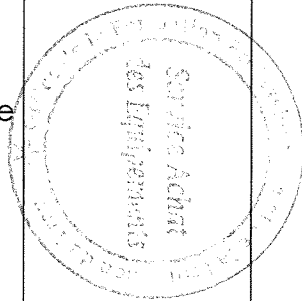
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
9	<p><b>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  <b>CARACTERISTIQUES :</b>            5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• thermostat de température et sonde 30 à 260 °C</li> <li>• Régulation de l'humidité</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Programme de cuisson multiple</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> <li>• Goulotte et éclairage intérieure</li> <li>• porte latéral</li> <li>• Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.</li> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.</li> <li>• Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie            Alimentation triphasée 380 v            Puissance électrique 7,8 KW Minimum            système de refroidissement forcé des composants internes ;</p> <p><b><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul>		

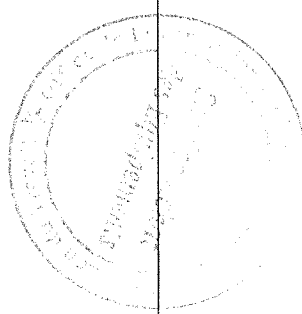
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 niveaux de 2 plaques de 600*400</li> <li>• chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum</li> <li>• Bouches levants</li> <li>• Thermostats indépendantes et éclairage .</li> <li>• matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant a la chaleur</li> <li>• injection manuelle et automatique de la vapeur d'eau</li> <li>• Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.</li> <li>• Régularité de température sur toute la surface de cuisson</li> <li>• température homogène</li> <li>• Système de surveillance de la cuisson.</li> <li>• Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.</li> <li>• Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une</li> <li>• Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l'extérieure.</li> <li>• Monté sur étuve chauffante en inox de même marque</li> <li>• piètement et support réglable.</li> <li>• Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)</li> </ul>		

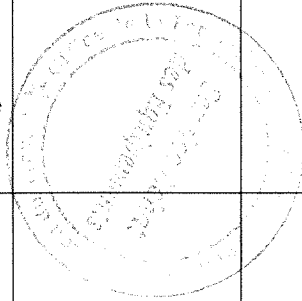
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance <b>10 Kw minimum</b> par niveau</li> <li>• Arrivée d'eau et point de connexion</li> <li>• Evacuation trop plein</li> <li>• socle support et humidificateur</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
11	<p><b>ARMOIRE DE FERMENTATION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Armoire de fermentation contrôlé  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox AISI304  3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Ecran tactile et éclairage interne  Porte Pleine plus poignée ergonomique  joint magnétique  Groupe compresseur tropicalisé  Flux d'air contrôle et maîtrisé  panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3  Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  avec régulation de la température et de l'Humidité</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc</p> <p>Sur roulettes pour mise en place et nettoyage</p> <p>Groupe frigorifique tropicaliser</p> <p>Puissance : 2,5 KW minimum</p> <p>Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire</p> <p>Alimentation Mono 220V - 50 Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
12	<p><b>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance 6L +/-10%</p> <p>Gastronorme 1/1 en inox AISI 304</p> <p>Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable</p> <p>Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage</p> <p>Ecran d'affichage</p> <p>Alarme</p> <p>Système de régulation de température de fonctionnement.</p> <p>Résistance de chauffe avec réglage précis de la température</p> <p>04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p>Dimensions :</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Totale : 30 x 40 x 13 cm +/-10%</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Puissance : 100 W minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
13	<p><b>GUIRE DE CHOCOLAT</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe</p> <p>Utilisation facile du bras de coupes interchangeables</p> <p>Cordes très robustes et facile à monter</p> <p>Avec butée à l'arrière et maintien vertical</p> <p>Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite</p> <p>Livre avec 3 bras de coupe</p> <p>écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
14	<p><b>CUTTER R5 PLUS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Coupe légumes avec cutter :  Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.  CUTTER  Cuve en inox  Capacité : 5,5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.  Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau  Production/heure : 100 Kg - 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  COUPE LEGUME  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>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.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
15	<p><b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>surface de travail en inox, Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable. Emetteur céramique Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité 2 lampes très résistant de 500 W minimum Dimensions : 460 x 330 mm minimum Tension : 220 V-50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
16	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRAY PISTOLET INTEGRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<b>Référence :</b> Débit minimum : 250g/min +/-10%, Puissance minimale : 60 watts +/-10%, Alimentation : 220/50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond 1 Jet plat		
17	<b>AEROGAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
18	<b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
19	<b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
20	<b>THERMOMETRE A SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
21	<b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
22	<b>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
23	<b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste Allumage automatique avec verrouillage de sécurité Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
24	<b>CISEAUX POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>21 CM +/-10%</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin		
25	<b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur Système de réglage de la température selon besoin Puissance 100W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 220 V/50HZ monophasé		
26	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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.		