

ROYAUME DU MAROC

****_**_**_**_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**AVIS RECTIFICATIF DE L'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL
N°117/ 2024**

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail porte à la connaissance du public que des modifications, ci-après, ont été apportées à l'avis d'appel d'offres ouvert international n° 117/2024, relatif à **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine et le restaurant de l'Académie de Formation dans les Métiers du Golf à Rabat de l'OFPPT**, répartie en lot suivant :

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot n°2 : Petits outillages de cuisine et de restaurant**

Les Prospectus, notices ou autre documents exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au **Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et de la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca**, au plus tard le **04 Novembre 2024 à 16 Heures**, ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

Le dossier d'appel d'offres rectifié peut être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

*Les autres termes et conditions restent inchangés.



المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان تصحيحي لطلب عروض أثمان مفتوح دولي
رقم 2024/117

ينهي مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل إلى علم العموم أنه قد أجريت تغييرات على ملف طلب عروض الأثمان المفتوح الدولي رقم 117/2024، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ والمطعم لأكاديمية التكوين في مهن الغولف بالرباط التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصة 1: معدات الطبخ، أفرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة 2: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

إن النشرات التمهيدية ، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، وذلك كحد أقصاه يوم 04 نونبر 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة الفورية.

يمكن سحب ملف طلب العروض المصحح إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : www.marchéspublics.gov.ma

- وأن جميع الشروط والمتطلبات الأخرى تبقى بدون تغيير.



ROYAUME DU MAROC

__**_**_**

OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

AVIS RECTIFICATIF DE L'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL
N°117/ 2024

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail porte à la connaissance du public que des modifications, ci-après, ont été apportées au dossier d'appel d'offres ouvert international n° 117/2024, relatif à l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine et le restaurant de l'Académie de Formation dans les Métiers du Golf à Rabat de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant
- Lot n°2 : Petits outillages de cuisine et de restaurant

- 1- Des modifications ont été apportées au dossier d'appel d'offres
- 2- La date d'ouverture des plis est reportée au **05 Novembre 2024 à 11 Heures.**
- 3- Les échantillons, seront déposés, dans les conditions prévues à l'article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaâbane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Le dossier d'appel d'offres rectifié peut être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

*Les autres termes et conditions restent inchangés.

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان تصحيحي لطلب عروض أثمان مفتوح دولي
رقم 2024/117

ينهي مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل إلى علم العموم أنه قد أجريت تغييرات على ملف طلب عروض الأثمان المفتوح الدولي رقم 117/2024، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ والمطعم لأكاديمية التكوين في مهن الغولف بالرباط التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصص 1: معدات الطبخ، افرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصص 2: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

1. أجريت تغييرات على ملف طلب العروض المفتوح
2. تأجيل تاريخ فتح الاظرفة الى يوم 05 نونبر 2024 على الساعة الحادية عشرة صباحا.
3. إن العينات التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها طبقا لمقتضيات البند 43 من المرسوم الصادر يوم 15 شعبان 1444 (8 مارس 2023) المتعلق بالصفقات العمومية.

يمكن سحب ملف طلب العروض المصحح إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : www.marchéspublics.gov.ma

- وأن جميع الشروط والمتطلبات الأخرى تبقى بدون تغيير.

11/11

ROYAUME DU MAROC

****_**_**_**_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL N° 117/2024

Le **30 Octobre 2024 à 11 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres ouvert international sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine et le restaurant de l'Académie de Formation dans les Métiers du Golf à Rabat de l'OFPPT, répartie en lot suivant :**

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot n°2 : Petits outillages de cuisine et de restaurant**

Le dossier d'appel d'offres doit être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

Les estimations du coût des prestations établies par le Maître d'ouvrage sont fixées à la somme de :

- **Lot n° 1 : Six cent dix-sept mille trois cent trente-sept Dirhams (617 337,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Deux cent cinquante-cinq mille cent huit Dirhams et quinze centimes (255 108,15 DH) en TTC.**

Les cautionnements provisoires sont fixées à la somme de :

- **Lot n°1 : Neuf mille trois cents Dirhams (9 300,00 DH)**
- **Lot n°2 : Trois mille neuf cents Dirhams (3 900,00 DH)**

Les Prospectus, notices ou autre documents exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au **Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et de la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca**, au plus tard le **29 Octobre 2024 à 16 Heures**, ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

Les échantillons exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au Service Approvisionnement et Centrale d'Achats de l'O.F.P.P.T, sis **Rue Dalmas Ain Borja Casablanca**, avant **le 29 Octobre 2024 à 16 Heures**.

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 30 à 34 du décret relatif aux marchés publics.

Les concurrents doivent déposer leurs dossiers par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°5 du Règlement de consultation.

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح دولي
رقم 2024/117

في يوم 30 أكتوبر 2024 على الساعة الحادية عشرة صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح الدولي، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ والمطعم لأكاديمية التكوين في مهن الغولف بالرباط التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصة 1: معدات الطبخ، افرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة 2: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

يوجب سحب ملف طلب العروض إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

تبلغ الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع:

- الحصة 1: ستمائة وسبعة عشر ألفاً وثلاثمائة وسبعة وثلاثون درهم (617 337,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: مئتان وخمسة وخمسون ألفاً ومائة وثمانية دراهم وخمسة عشر سنتيماً (255 108,15) مع احتساب جميع الرسوم

تبلغ الضمانة المؤقتة:

- الحصة 1: تسعة آلاف وثلاثمائة (9 300.00) درهم
- الحصة 2: ثلاثة آلاف وتسعمائة (3 900.00) درهم

إن النشرات التمهيدية، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، وذلك كحد أقصاه يوم 29 أكتوبر 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة الفورية.

إن العينات، التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة التموين و مركز المشتريات التابع لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل - الكائنة بزنقة دالماس، عين البرجة - الدار البيضاء، وذلك قبل يوم 29 أكتوبر 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال.

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات البنود من 30 إلى 34 من المرسوم المنظم للصفقات العمومية.

ويجب على المتنافسين أن يرسلوا أظرفتهم إلكترونياً في بوابة الصفقات العمومية من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 من نظام الإستشارة



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

**Dossier d'Appel
D'offres**

**Ouvert International
Sur offres de prix**

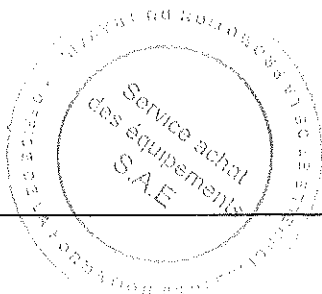
N° 1177/2024

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine et le Restaurant de L'Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat de l'OFPPT, Répartie en lot suivant :

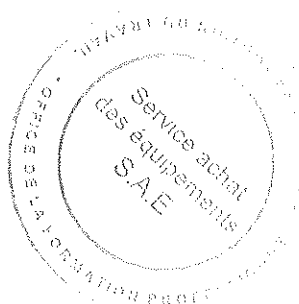
- ✓ **LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**
- ✓ **LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**



1177

SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: DEFINITIONS
ARTICLE 4	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 5	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 6	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS.
ARTICLE 7	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES COOPERATIVES OU LES UNIONS DE COOPERATIVES
ARTICLE 8	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES AUTO-ENTREPRENEURS
ARTICLE 9	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 10	: ECHANTILLON, PRTOTYPE, PROSPECTUS
ARTICLE 11	: OFFRE VARIANTE.
ARTICLE 12	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 13	: DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS
ARTICLE 14	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 15	: REPARTITION EN LOT.
ARTICLE 16	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 17	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 18	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 19	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.
ARTICLE 20	: LANGUE DE L'OFFRE.
ARTICLE 21	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.
ARTICLE 22	: MONNAIE DE L'OFFRE.
ARTICLE 23	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 24	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 25	: SIGNATURE ELECTRONIQUE



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article n°1 : Objet du règlement de la consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet Acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine et le Restaurant de L'Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT
LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°21, du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par décret n°2-22-431 précité. Toute disposition contraire au décret précité est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions conformes aux dispositions de l'article n°21 susmentionné et des autres articles du décret précité

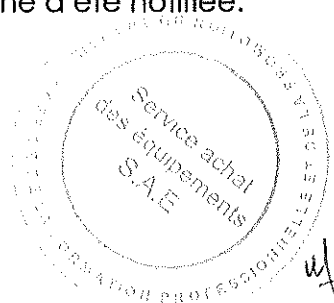
Article n°2 : Maître d'ouvrage

Le maître d'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : **l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).**

Article n°3 : Définitions

Au sens du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics on entend par :

- 1- **Attributaire** : le concurrent dont l'offre a été retenue avant que l'approbation du marché ne lui soit notifiée ;
- 2- **Autorité compétente** l'ordonnateur ou la personne déléguée par lui à l'effet d'approuver le marché ou toute autre personne habilitée à cet effet par un texte législatif ou réglementaire ;
- 3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui participe ou morale qui participe à la concurrence dans sa phase antérieure à la remise des offres ou à une procédure négociée avant l'attribution du marché ou qui propose une offre en vue de la conclusion d'un marché ;
- 4- **Groupeement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics ;
- 5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.



Article n°4 : Conditions requises des concurrents

Conformément aux dispositions de l'article n°27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics:

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement des créances publics ;
- c) sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.
- d) Exercent l'une des activités en rapport avec l'objet du marché.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :

- les personnes en liquidation judiciaire ;
- les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prises conformément aux dispositions de l'article 152 du décret n°2-22-431
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans un même marché, lorsqu'il s'agit d'un marché en lot unique ou d'un même lot lorsqu'il s'agit d'un marché alloti
- Les prestataires de services ayant contribué à la préparation du dossier de l'appel d'offres concerné.
- Les titulaires dont les marchés ont fait l'objet de résiliation pour une faute qui leur incombe au titre des marchés d'achèvement y afférents.

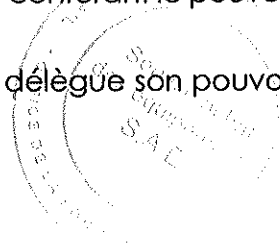
Article n°5 : Justification des capacités et des qualités des concurrents

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique. Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le constituent.

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

- a) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :
- ✓ S'il s'agit d'un auto-entrepreneur ou d'une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n'est exigée ;
 - ✓ S'il s'agit d'un représentant du concurrent, celui-ci doit présenter, selon le cas :
 - * une copie certifiée conforme de la procuration légalisée, lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - * un extrait des statuts de la société et/ou copie certifiée conforme à l'original du procès-verbal de l'organe compétent lui conférant le pouvoir d'agir au nom de cette société ;
 - * l'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.



- ✓ S'il s'agit d'une coopérative ou d'une union de coopératives, la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom de la coopérative ou de l'union de coopératives.

b) Déclaration sur l'honneur,

c) Le cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire constituée par voie électronique selon les conditions du portail des marchés.

NB : En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

- 1) Au nom collectif du groupement ;
- 2) Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ;
- 3) En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux b) et c) ci-dessus, le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu doivent préciser qu'ils sont délivrés dans le cadre d'un groupement.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

+ La convention constitutive du groupement ou sa copie certifiée conforme à l'original prévue à l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, cette dernière doit indiquer, notamment, l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, le ou les comptes bancaires, et la répartition des prestations.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444(8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

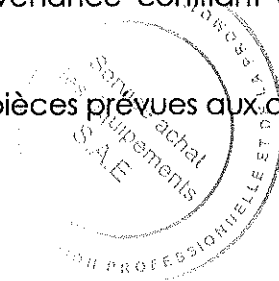
- a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 27 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé :

- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou par tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné
- c) Une copie du certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation au registre de commerce en vertu de la législation en vigueur ;
- d) L'équivalent des attestations visées aux paragraphes a), b) et c) ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance, pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de délivrance de ces documents par les administrations ou les organismes compétents, ils sont remplacés par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que les documents précités ne sont pas produits.

La date de production, au maître d'ouvrage, des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.



B - Le dossier technique comprend :

1. Le dossier technique comprend, tel que prévu à l'article 28, B.2 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023), en raison de leur nature et de leur importance, les pièces suivantes :
 - a. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant, le cas échéant, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations qu'il a exécutées ou à l'exécution desquelles il a participé, avec précision de la qualité de sa participation ;
 - b. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'original délivrées par les maîtres d'ouvrage, publics ou privés, ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté ces prestations ou par les titulaires de marchés au titre des prestations sous-traitées.

Chaque attestation précise, notamment, la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation, le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

Article n°6 : Documents à fournir par les établissements publics

Lorsque le concurrent est un établissement public, il doit fournir :

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et en plus des pièces exigées dans le dossier administratif prévues au b et c de à l'alinéa 1) du I-A-1 de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;
2. S'il est retenu pour être attributaire du marché :
 - a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu par l'article 4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé.

L'attestation précitée n'est exigée que des établissements publics soumis à l'impôt.

- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné.

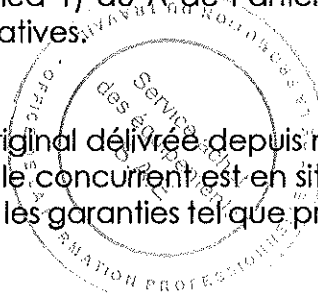
La date de production, au maître d'ouvrage, des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

Article n°7 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES COOPÉRATIVES OU LES UNIONS DE COOPÉRATIVES

Lorsque le concurrent est une coopérative ou une union de coopérative, il doit fournir :

- 1 – Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et les pièces exigées dans le dossier administratif prévues au a, b et c de l'alinéa 1) du A de l'article 5 ci-dessus, l'attestation d'immatriculation au registre local des coopératives.
- 2 – Et lorsqu'il est envisagé de lui attribuer le marché :
 - a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article n°4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle la coopérative ou l'union de coopératives est imposée ;



4/5

- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que la coopérative ou l'union de coopératives est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions de l'article 4 ci-dessus.

La date de production, au maître d'ouvrage, des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus, sert de base pour l'appréciation de leur validité.

Article n°8 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES AUTO-ENTREPRENEURS

Lorsque le concurrent est un auto-entrepreneur, il doit fournir :

1 - Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et les pièces exigées dans le dossier administratif prévues au a, b et c de l'alinéa 1) du A de l'article 5 ci-dessus, l'attestation d'immatriculation au registre national de l'auto-entrepreneur ou sa copie certifiée conforme à l'original, délivrée depuis moins d'un an.

2 - Et lorsqu'il est envisagé de lui attribuer le marché, une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle l'auto-entrepreneur est imposé. La date de production, au maître d'ouvrage, de cette pièce sert de base pour l'appréciation de sa validité.

Article n°9 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

9.1-Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter, outre le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés, les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 5 du présent règlement, une offre financière, les prospectus, notices et autres documents techniques.

9.2 - Une offre financière qui comprend :

1. l'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du marché conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire.

Cet acte d'engagement, signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité, doit comporter l'ensemble des indications requises y compris le relevé d'identité bancaire (RIB). Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres, en tenant compte du rabais éventuel.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

2. le bordereau des prix - détail estimatif figurant dans le dossier d'appel d'offres.

Les prix unitaires du bordereau des prix- détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

Les montants totaux du bordereau des prix-détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et celui du détail estimatif, du bordereau des prix-détail estimatif ou du bordereau du prix global, selon le cas, le montant de ces derniers documents prévaut pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

9.3 - Présentation des échantillons :

Les échantillons des articles suivants :



ITEM
Item 1 Lot 2 : COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 2 Lot 2 : FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 3 Lot 2 : CUIILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 4 Lot 2 : COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 5 Lot 2 : FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 6 Lot 2 : CUIILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 7 Lot 2 : CUIILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 8 Lot 2 : CUIILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM
Item 9 Lot 2 : VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM
Item 10 Lot 2 : VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM
Item 11 Lot 2 : VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM
Item 12 Lot 2 : VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM
Item 13 Lot 2 : VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL
Item 14 Lot 2 : VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL
Item 15 Lot 2 : RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM
Item 16 Lot 2 : ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM
Item 17 Lot 2 : ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM
Item 18 Lot 2 : ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM
Item 19 Lot 2 : TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM
Item 20 Lot 2 : SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM
Item 21 Lot 2 : TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM
Item 22 Lot 2 : SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM
Item 23 Lot 2 : THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX
Item 24 Lot 2 : THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX
Item 25 Lot 2 : SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM
Item 26 Lot 2 : MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM
Item 27 Lot 2 : COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMIUM
Item 28 Lot 2 : BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM
Item 120 Lot 2 : ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM

Item 121 Lot 2 : ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM
Item 122 Lot 2 : ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM

Les échantillons sont à déposer conformément à l'article 43 du décret n°2-22-431.

ARTICLES N°10 : PROSPECTUS, NOTICES DOCUMENTS TECHNIQUES

Les concurrents sont tenus de présenter les prospectus, notices ou autres documents techniques pour l'ensemble des articles objet des présents appels d'offres. A ce titre, les spécifications techniques de desdits articles doivent être renseignés conformément au canevas en annexe du cahier des prescriptions spéciales et ce en faisant ressortir les caractéristiques des articles proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références.

L'ensemble des documents précités doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et de l'item correspondant. En cas de groupement ces documents sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

L'ensemble de ces documents sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

Article n°11 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

La présentation des offres variantes n'implique pas l'obligation pour le soumissionnaire de présenter une offre pour la solution de base initialement prévue.

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées.

Les modalités d'examen des offres variantes seront effectuées de la même manière que l'offre de base.

Les offres variantes présentées par les concurrents font l'objet d'un pli distinct de l'offre de base éventuellement proposée. Dans ce cas, les pièces du dossier administratif visées à l'alinéa 1) du paragraphe I-A de l'article 5 et de l'article 6 ci-dessus, le dossier technique est valable aussi bien pour la solution de base que pour les offres variantes.

Dans le cas où le concurrent ne présente qu'une offre variante, le pli contenant celle-ci doit être présentée conformément à l'article 15 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 9 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention " offre variante".

Article n°12 : Composition du dossier d'appel d'offres.

Conformément aux dispositions de l'article n°22 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement (annexe1) ;

- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur (annexe 2) ;
- f) Le présent règlement de la consultation.

Article n°13 : demande d'éclaircissement ou de renseignement et information des concurrents.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au maître d'ouvrage au moins sept jours (7 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre, dans les mêmes formes, à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue, au plus tard trois jours (3 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Tout éclaircissement ou renseignement fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier doit être communiqué, le même jour et dans les mêmes formes, aux autres concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres et aux membres de la commission d'appel d'offres.

Cet éclaircissement ou renseignement est mis à la disposition de tout concurrent potentiel dans le portail des marchés publics.

L'identité ou la dénomination du ou des concurrents ayant formulé la demande prévue au premier alinéa du présent article ne doit, en aucun cas, être divulguée.

Article n°14 : modification dans le dossier d'appel d'offres.

Conformément à l'alinéa 7 du de l'article 22 du décret n° : 2.22.431, le maître d'ouvrage peut introduire, à titre exceptionnel, des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Dans ce cas, ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents. Ces modifications peuvent intervenir à tout moment à l'intérieur du délai initial de publicité et au plus tard sept jours avant la date de la séance d'ouverture des plis.

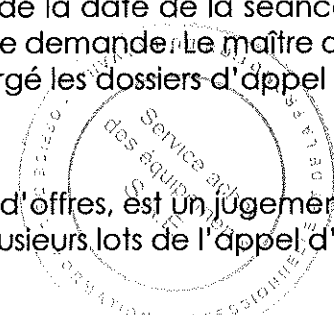
Lorsque les modifications introduites dans le dossier d'appel d'offres nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions du premier alinéa du deuxième paragraphe de l'article 23 du décret précité.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres doivent être informés des modifications qui y ont été apportées et de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant au regard de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, le report de la date de la séance d'ouverture des plis. Cette lettre doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier la demande de report. Si le maître d'ouvrage reconnaît le bien-fondé de la demande du concurrent dont il est saisi, il procède au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du maître d'ouvrage, fait l'objet d'un avis rectificatif qui est publié dans les mêmes formes que l'avis d'appel d'offres. Il ne peut être procédé au report de la date de la séance d'ouverture des plis qu'une seule fois, quel que soit le concurrent qui le demande. Le maître d'ouvrage informe de ce report les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres.

Article n°15 : Répartition en lots

- Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres, est un jugement par lot.
- Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.



YAS

- Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles.
 - Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot.
 - Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération.
- Pour l'attribution, le maître d'ouvrage procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

Article n°16 : Présentation des dossiers des concurrents.

Conformément aux dispositions de l'article n°32 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

Les dossiers doivent être présentés exclusivement de façon électronique via le portail des marchés publics conformément aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023 relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés Publics.

Le dossier présenté doit contenir deux enveloppes électroniques

a) la première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 6 du présent règlement, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

c) la deuxième enveloppe électronique contient l'offre financière et se compose des pièces suivantes :

- Un acte d'engagement établi conformément au modèle en annexe.
- Le bordereau des prix-détail-estimatif.

NB : il demeure entendu que les prospectus, notices ou autres documents techniques sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

Article n°17 : retrait du dossier d'appel d'offres.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 23 du décret n° 2-22-431 du 08 mars 2023 et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé sur le portail des marchés publics (www.marchespublics.gov.ma).

Article n°18 : Dépôt des plis des concurrents.

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du décret n° : 2.22.431 précité et aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023, relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics et des garanties pécuniaires, les plis doivent être transmis exclusivement par voie électronique via le portail des marchés publics www.marchespublics.gov.ma

Chacune des pièces constituant la réponse du concurrent à la consultation, est insérée, individuellement, dans l'enveloppe électronique la concernant.

Conformément aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics, chaque pièce est signée, électroniquement, par le concurrent ou la personne dûment habilitée à le représenter, à l'exception des pièces dématérialisées.

4

43

Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ces pièces sont signées, soit par l'ensemble des membres du groupement, soit uniquement par le mandataire conformément aux dispositions du paragraphe C) de l'article 150 du décret précité n° 2-22-431.

Tout pli électronique déposé postérieurement à la date limite de remise des plis est automatiquement rejeté par le portail des marchés publics.

Article n°19 : Délai de validité des offres

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante jours qui commence à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Toutefois, lorsque la commission d'appel d'offres considère qu'elle n'est pas en mesure d'effectuer son choix pendant le délai de validité des offres prévu au paragraphe précédent, le maître d'ouvrage saisit les concurrents concernés, avant l'expiration de ce délai, par lettre recommandée avec accusé de réception, en vue de leur demander une prorogation du délai de validité des offres d'une durée supplémentaire qu'il fixe. À cet effet, le maître d'ouvrage fixe aux concurrents concernés une date limite pour faire connaître leurs réponses.

Dans ce cas :

- a) les concurrents ayant donné, dans les mêmes formes, leur accord à la demande de prorogation, avant la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage, restent engagés pendant le délai supplémentaire convenu ;
- b) les concurrents qui n'ont pas donné leur accord à la demande de prorogation ou qui n'ont pas répondu dans le délai qui leur est imparti sont libérés de leurs engagements vis-à-vis du maître d'ouvrage et mainlevée leur est donnée de leur cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage ;
- c) dans le cas où aucun des concurrents n'a donné son accord à la demande de prorogation ou n'a répondu dans le délai qui lui est imparti, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage. Dans ce cas, il est procédé à l'annulation de la procédure

Article n°20 : Langue de l'Offre.

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Arabe ou Française.

Article n°21 : Prix préférentiels pour la formation professionnelle.

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 pour l'éducation.

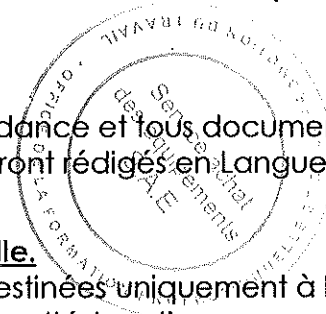
Article n°22 : Monnaie de l'offre.

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l'Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du Dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

Article n°23 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres

Le concurrent supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.



Article n°24 : Evaluation des offres des concurrents.

Les offres des concurrents sont examinées conformément aux dispositions des articles 39, 40, 42, 43 et 44 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Les capacités techniques et financières des concurrents seront appréciées comme suit :

- Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestation de références, conformes aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même nature de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2018 et postérieur).
Aussi, il est précisé qu'en cas d'attestation délivrée à un groupement, celle-ci sera appréciée pour la cote part réalisé par le (s) concurrent(s) ou à défaut de renseignement, pour part égale du montant globale de l'attestation.

Les prospectus, notices et autre documents techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés par le soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS et par validation des échantillons (article 8), tout échantillon non présenté sera déclaré non conforme
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme. Les offres ayant proposés un ou plusieurs articles non conformes seront écartés.

Les offres financières seront évaluées comme suit :

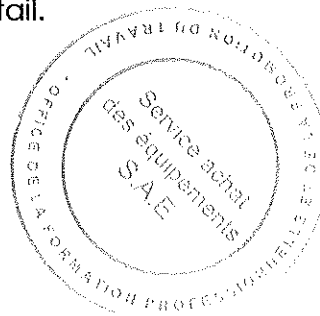
Conformément aux dispositions des articles 42, 43 ,44 et 147 du décret précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques, des prospectus notices, documents techniques.

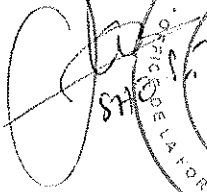
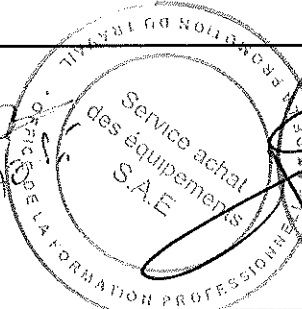
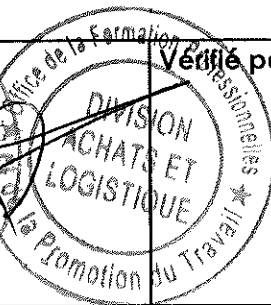

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issu de l'examen des dossiers administratifs et techniques, des prospectus notices, documents techniques et de l'offre financière économiquement la plus avantageuse.

Article n°25 : Signature électronique.

Selon l'article 6 de l'Arrêté, du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics, la signature électronique des pièces et documents s'effectue, à travers le portail des marchés publics, au moyen d'un certificat de signature électronique conformément aux dispositions des textes législatifs et réglementaires en vigueur et aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics.

Lorsque le portail des marchés publics affiche que la signature électronique d'une pièce n'est pas valide, l'acteur du portail concerné est tenu de revérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.



Etabli par :  	Vérifié par le Service des Marchés : 
LE SOUSMISSIONNAIRE <u>Lu et accepté</u>	Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique  Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH



Annexe 1 : MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

ACTE D'ENGAGEMENT

A -Partie réservée à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
Appel d'offres ouvert sur offres des prix n°..... duàh....min

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

➤ Lot N° :

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

B - Partie réservée au concurrent**a) Pour les personnes physiques : (3)**

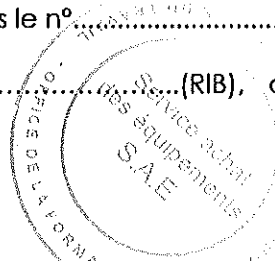
Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité) (1)
Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, (1)
Adresse du domicile élu :
Numéro tél : Adresse électronique :
Affilié à (4) Sous le n° : (2)
Inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (2)
n° de patente..... (2)
Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise : (2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de
.....

b) Pour les personnes morales (3)

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise) (1)
Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société) (1)
au capital de :
Adresse du siège social de la société.....
adresse du domicile élu.....
Numéro de tél :Fax.....
adresse électronique :
Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)
Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°.....(2)
N° de patente.....(2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de
.....
N° de taxe professionnelle (2)
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

c) Pour les coopératives ou union de coopératives (3)

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative) (1)
Agissant au nom et pour le compte de..... (Dénomination de la coopérative ou de
l'union de coopératives) au capital de:..... (1)
Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....
Numéro de tél : Fax
adresse électronique :
Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)
Inscrite au registre local du coopérative n°..... (Localité) sous le n°.....(2)
N° de patente.....(2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de
.....
N° de taxe professionnelle



N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

d) Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom) (1)

Numéro de tél : adresse électronique :

Affiliée à la CNSS sous le n°.....(3)

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

N° de taxe professionnelle

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

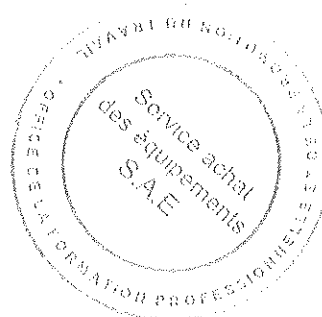
Lorsque le marché est conclu avec un groupement :

- Part revenant au membre n° 1: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° 2: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° n: (en lettres et en chiffres)

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (5) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) (5) à.....(1) (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro..... (6)

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)



- (1) lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :
- mettre : «Nous, soussignés..... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes)
- ajouter l'alinéa suivant : « désignons..... (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».
- (2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ;
- (3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.
- (4) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (5) Supprimer la mention inutile.
- (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions

Annexe 2 : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR (*)

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

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

➤ Lot N° :

A. Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)
 Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
 Adresse du domicile élu :
 Numéro tél : Adresse électronique :
 Affilié à(4) sous le n° : (1)
 Inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (1)
 n° de patente..... (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6) (RIB), ouvert auprès de

 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

B. Pour les personnes morales

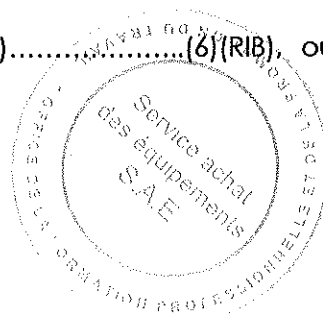
Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société)
 au capital de :
 Adresse du siège social de la société.....
 Adresse du domicile élu.....
 Numéro de tél : Fax
 Adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(1)
 Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°(1)
 N° de patente.....(1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(1)
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

C. Pour les coopératives ou union de coopératives

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative)
 Agissant au nom et pour le compte de.....Dénomination de la coopérative ou de l'union de
 coopératives) au capital de :
 Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....
 Numéro de tél : Fax
 Adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrite au registre local du coopérative n° (Localité) sous le n°(2)
 N° de patente.....
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;



D. Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom)
 Numéro de tél : Adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n°.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

a) Cas des établissements publics :

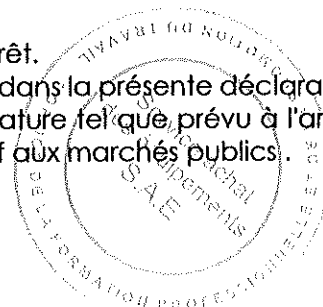
Je soussigné.....(nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).
 Numéro de tél : Adresse électronique :
 Adresse du siège :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrit au registre du commerce de(7).....(localité) sous le n°.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de

 N° de taxe professionnelle sous le numéro (8):
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise (8) :
 Références du texte l'habilitant à exercer les missions objet du marché :
 Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR)(5) numéro(6):

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

- Déclare sur l'honneur :

1. M'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
2. Que je remplie les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
3. Étant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
4. M'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
 - à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 151 du décret précité ;
 - que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maître d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;
 - à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux Maroc ; (3)
5. M'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
6. M'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
7. Atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
8. Atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt.
9. Je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.



4/

10. je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

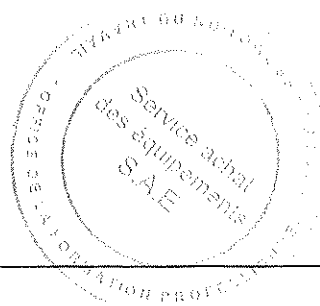
- (1) Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
 - (2) à supprimer le cas échéant.
 - (3) Lorsque le CPS le prévoit.
 - (4) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale
 - (5) Supprimer la mention inutile.
 - (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
 - (7) Lorsque l'établissement public est assujéti à cette obligation
 - (8) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (*) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.



4/5

19

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

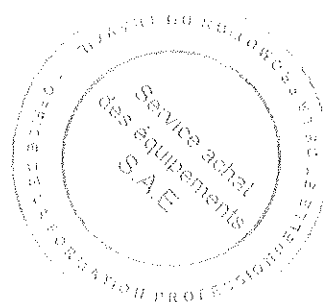


44

YAS

SOMMAIRE

ARTICLE 1	:	OBJET DU MARCHÉ.
ARTICLE 2	:	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.
ARTICLE 3	:	AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	:	CARACTÈRE 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	:	FORMATION
ARTICLE 13	:	RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.
ARTICLE 14	:	MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 15	:	MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 16	:	UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 17	:	BREVETS.
ARTICLE 18	:	SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 19	:	DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 20	:	VALIDITE DU MARCHÉ.
ARTICLE 21	:	DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ.
ARTICLE 22	:	GARANTIE.
ARTICLE 23	:	RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 24	:	DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 25	:	RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 26	:	ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 27	:	REGLEMENT DES CONSULTATIONS.
ARTICLE 28	:	NANTISSEMENT.
ARTICLE 29	:	RESILIATION DU MARCHÉ.
ARTICLE 30	:	MESURES COERCITIVES.
ARTICLE 31	:	LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.
ARTICLE 32	:	VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHÉ



41

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2024.

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° :

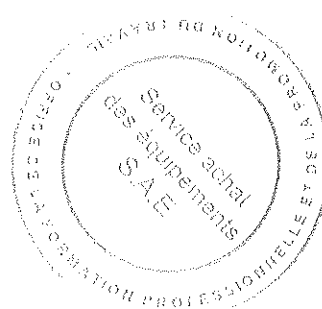
- N° d'identification fiscale

- n° de l'identifiant Commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

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



et

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet L'acquisition, Installation et Mise en Service des Equipements de la Cuisine et le Restaurant de L'Académie de Formation Dans les métiers du Golf à Rabat de l'OFPPT répartie en lot suivant :

- **LOT N° 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**
- **LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

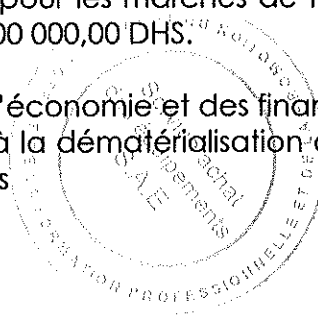
- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- L'offre technique du titulaire,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 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).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- 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.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics



YAS

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 équipements 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 du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la livraison des fournitures y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au titulaire une marge pour bénéfices 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.

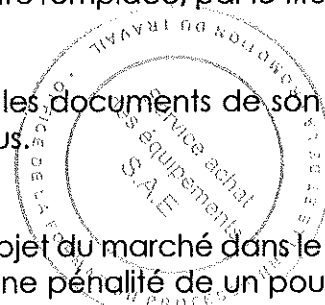
Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'OFPPT 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, 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 : Neuf Mille Trois Cents Dirhams (9300,00DH)

Lot N° 2 : Trois mille Neuf cents Dirhams (3900,00DH)

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

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

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

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

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

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

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

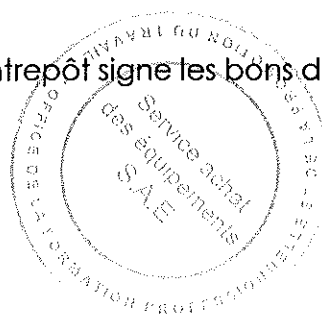
Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire. Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

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

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

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

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



YAS

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 le site bénéficiaire suivant un planning communiqué au titulaire.

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT 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 ;

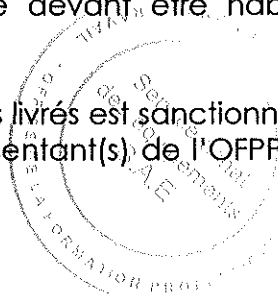
Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié. Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaires à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves 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).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, 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'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.



Toute divergence par rapport au marché 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.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

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 ou avenant,
- 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 : Formation

Il n'est pas prévu une formation pour tous les lots

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

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.

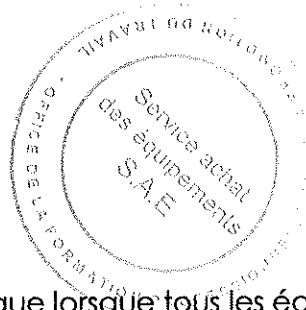
2- Réception définitive

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,



uf

YAS

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'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : 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°15 : MODALITES DE PAIEMENT

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

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

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

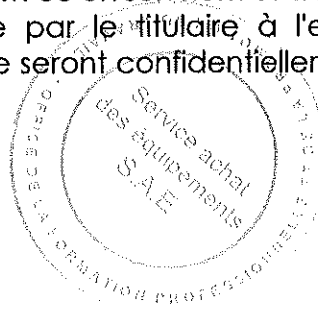
- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par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

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

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

ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. 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.



M

YAS

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T, 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 1^{er} paragraphe demeurera la propriété de l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, 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°18 : 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	1,2,3,4,8,12,29,30 et 32
Lot 2	58

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

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

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

ARTICLE N°19 : 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°20 : VALIDITE DU MARCHÉ

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°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ.

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°22 : 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 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°23 : 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.

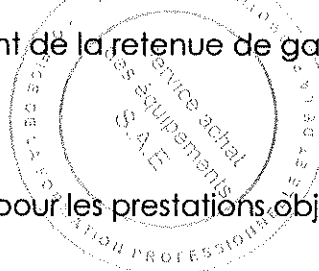
La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

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°24 : DELAI DE GARANTIE

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



41

Pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements.

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°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE

En application des dispositions de l'article 19 du CCAAGT, 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 CCAAGT, et le paiement du la retenu de garantie est effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCAAGT, 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.

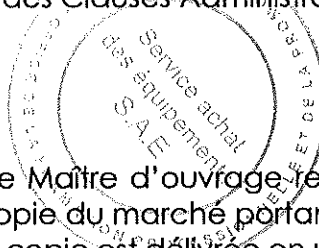
ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

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 (CCAAGT). 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 (CCAAGT).

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 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant 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'O.F.P.P.T ou son délégataire.
- + Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiers des nantissemments 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.



YAB

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 29 : RESILIATION DU MARCHÉ

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

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

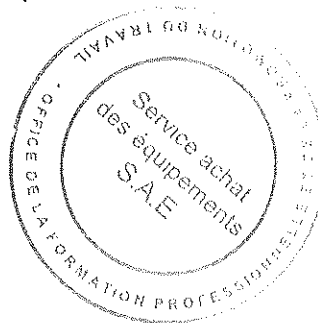
Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 32 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHÉ

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché a droit à une avance qui sera calculée par application de l'article 5 du décret susmentionné. Le taux de l'avance est fixé à 10% du montant du marché dans les conditions de l'article 2 et 5 du décret, Le titulaire du marché est tenu de constituer préalablement à l'octroi de l'avance, une caution personnelle et solidaire s'engageant avec lui à rembourser la totalité du montant des avances consenties par le maître d'ouvrage. La révision des prix n'est pas prise en compte dans le calcul du montant de l'avance. Les taux et les conditions de versement ne peuvent pas être modifié par avenant. Il ne peut être modifié même à l'occasion d'avenants ayant pour effet d'augmenter ou de diminuer le montant du marché. Le remboursement de cette avance sera effectué par déduction sur chaque acompte d'un montant égal à 25%, de manière que le remboursement de la totalité de l'avance soit opéré lorsque le montant des prestations exécutées aura atteint 80% du montant du marché. Si le marché ne donne pas lieu à versement d'acomptes et fait l'objet d'un seul règlement, l'avance est récupérée en une seule fois par précompte sur le règlement.

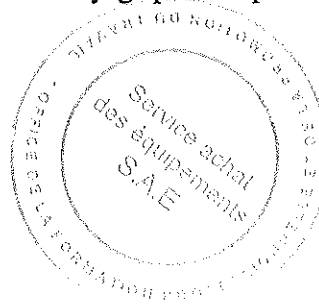


CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

Items	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 700</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un fourneau simple service à gaz sur four suivant les caractéristiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Plaques de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable AISI 304. - En acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum -Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum. - Grilles en fonte et brûleurs en fonte nickelés. -Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles - Feux ouverts avec soupape de sécurité et thermocouples. - Commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote - Système contre les infiltrations d'eau. - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance. - Accès aux composants par la partie avant. -Piètement en acier inox réglable en hauteur -Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température. -Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz. -Raccordement (Mise) à la terre. <p>FOUR A GAZ GN2/1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis. - Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale - Four à gaz équipé d'un brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote pour la mise en marche et thermocouple allumage piézo-électrique. -Contrôle de la température thermostatique - 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation. -Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. -Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304 -Puissance : 7,8 Kw minimum -Dimensions intérieures du four GN 2/1 -Chambre de cuisson en acier inoxydable. - Porte en acier inoxydable. -Thermostat réglable de 120 à 180 °C. -Equippé des grilles compatible à la dimension du four. <p>BRULEURS A GAZ :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 21 Kw minimum - Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection. - Commandes et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures. -Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur -Détendeurs et vanne type gaz.



- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- Livré avec plaques & Grilles.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.
Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, accessoires et toutes sujétions.

PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES, GAZ PROPANE SUR PLACARD :

Marque :

Référence :

Série 700

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un plaque grillade lisse et rainures, gaz propane sur placard suivant les caractéristiques:

-En acier inox AISI 304 plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.

- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour facilitant l'écoulement et la récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du frytop.

- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable.

-Protection latérales et arrières anti-éclaboussures , facilement démontables.

- En inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum

- Modèles à grils lisses et rainurés versions Chrome ou en acier satiné qualité alimentaire, épaisseur de 50 microns minimum

-(1/2 lisses + 1/2 rainurés).

-L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson

- Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température.

-Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche.

- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.

- Avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

-Les grils d'un module possèdent deux zones de chauffe indépendantes.

- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz

-Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum.

-Piètement en acier inox réglable en hauteur

- Puissance : 13 KW minimum

-Raccordement (Mise) à la terre

-Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe.

-Contrôle thermostatique et plaque en chrome (120 °C - 310 °C) environ

- Avec Placard avec portes en acier inoxydable.

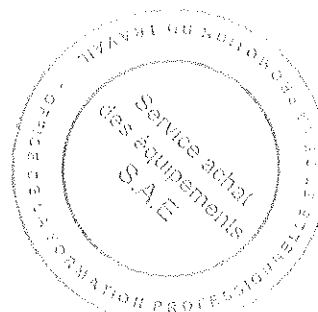
-Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).

-certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

-Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.

-Manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.
Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.



Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations accessoires et toutes sujétions;

FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD :

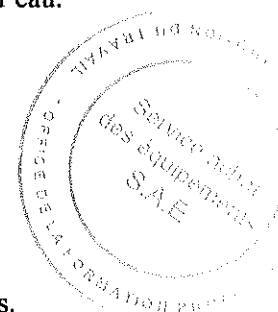
Marque :

Référence :

Série 700

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une friteuse 2 bacs a gaz sur placard suivant les caractéristiques:

- Plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
 - Cuve emboutie en acier inoxydable intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable.
 - Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
 - En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum
 - Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum.
 - Piètement en acier inox réglable en hauteur.
 - Friteuse gaz monoblocs à deux bacs 2x 8 litres minimum.
 - Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
 - Raccordement (Mise) à la terre
 - Deux cuves à avec commandes séparées
 - Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
 - Température réglable
 - Réglage thermostatique de la température.
 - Thermostat de sécurité.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
 - Soupape électromagnétique avec pilote et thermocouple.
 - flamme pilote protégée.
 - Paniers inclus petit et grand.
 - Munie de couvercle de cuve.
 - Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
 - Dispositif de sécurité des flammes
 - Thermostat de protection contre la surchauffe
 - Deux Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
 - Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.
 - Deux Bac de récupération d'huile du capacité 8 l minimum.
 - Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve
 - Puissance : 13,8 KW minimum
 - Placard avec porte en acier inoxydable.
 - Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
 - Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
 - un seau de vidange avec filtre.
 - manuel d'installation et d'entretien
 - Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**
- Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.**



Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON :

Marque :

Référence :

-Fourniture, installation et raccordement des équipements de gaz depuis les bouteilles jusqu'aux équipements de cuisson selon les règles de l'art y compris la mise en place de conduits, les percements, les fixations et toute sujétion de fourniture et pose et raccordement.

-Placard en inox servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins (Collecteur, 3 détendeurs gaz, 4 vannes de gaz, détecteur de fuite, indicateur réserve).

-Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.

-tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires pour le branchement des équipements de cuisson depuis bouteilles de gaz (diamètre à calculer par l'entreprise).

-Avec Equipements des accessoires de gaz soit (certifié et conforme au norme de sécurité incendie) :

-Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur —filtre type gaz— vannes d'arrêt type gaz - indicateur réserve — lyres de raccordement bouteilles (2 bouteilles)— 1 Electrovanne — tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires de raccordement, une structure supporter les charges créées par les deux bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes à l'emplacement du pose des bouteilles.

Fourniture et pose de deux bouteilles de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire

-Détente secondaire : 1 rampe cuivre — 3 détendeurs — 4 vannes d'arrêt — 1 Détecteur de fuite — 3 flexibles de raccordement appareils —Arrêt d'urgence (coup de poing)—Protection mécanique du réseau de gaz depuis bouteilles vers point d'utilisation (si nécessaire)— Essais d'étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement.

-Une attestation de conformité de l'installation de gaz aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus-value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité).

HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une hotte d'extraction professionnelle adossée suivant les caractéristiques:

Description de la hotte :

-Hotte mural entièrement équipée.

-Le tout déjà câblé.

-Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum.

-Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.

-Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents.

-filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte.

-Système d'éclairage culinaire encastré, avec un nombre réduit de joints pour nettoyage plus facile étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique en verre trempé.

-Interrupteur d'éclairage étanche IP65.

-Câble de raccordement électrique de l'éclairage depuis la prise électrique.

Description de l'extracteur:

-Isolation thermo-acoustique

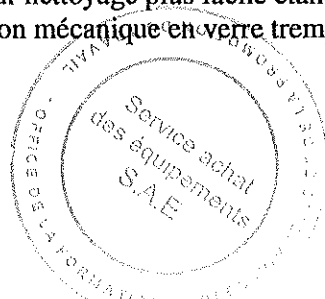
-Interrupteur marche arrêt.

-Accessoires nécessaires par hotte.

- Le tout déjà câblé.

-10 m +/- linéaire de conduite diamètre adéquate, en acier galvanisé, à déterminer en fonction de débit d'extraction mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages, manchette souple et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes en tenant compte des charges admissibles du mur.



-Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et d'extracteur avec commandes. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art.
 -Dimensions de la hotte L x l x h : 2500x900x460 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.
 - Filtre en acier inox AISI 430
 -Caisson d'extraction (Turbine centrifuge étanche IP55 intégré) : Débit minimal 2500 M3/h, pression (à vérifier par l'entreprise).
 -Alimentation 220 V/50HZ (monophasé)
 -Support en acier galvanisé pour caisson.
 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
 - Câble de raccordement électrique du caisson depuis la prise électrique.
 Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
 Livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
 -Un Extincteur 2l eau+additif ABF à installer à côté du piano de cuisson.
 Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le raccordement de la hotte, extracteur et ces accessoires (Création de la réservation murale et sur faux plafond pour le passage de la gaine, travaux d'adaptation et remise en état des installations existantes : reprise enduits et peinture détériorés faux plafond détériorés).

APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un appareil à panini électrique suivant les caractéristiques:

Caractéristiques :

Grill à panini professionnel parfaitement adapté pour les snacks, sandwicherie ou boulangerie.

Facile à utiliser et à positionner, grâce à ses dimensions réduites, avec une excellente surface de travail.

Plaques avec surface nervurées faciles à nettoyer

La plaque supérieure reste toujours horizontale grâce à un système de stabilisation pour une cuisson homogène de vos sandwichs chauds

Informations :

Poignée de la plaque supérieure en matériau athermique

Chauffage par résistance placée sous la plaque en fonte

Thermostat de régulation jusqu'à 250°C couplé à un témoin lumineux réglable en continu pour une cuisson juste et précise.

Structure en acier inox AISI 304

Vérins inférieurs réglables

Rainurée

6 Dim HxPxL: 240x430x432 mm +/-10 %

Bac de récupération des graisses

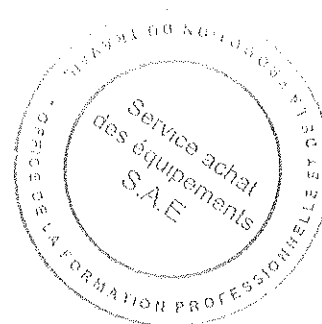
Thermostat de sécurité

Puissance: 3000W minimum.

Tension:230V

Brosse de nettoyage incluse

Témoin lumineux: indicateur de chauffe.



Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un four micro-ondes mécanique suivant les caractéristiques:

Capacité 20 L minimum

Puissance micro-ondes: 700 W minimum.

Poignée intégrée

Plateau tournant Ø 25 cm +/-10%

Porte à ouverture latérale

Porte en verre transparente

1 méthode de cuisson : micro-ondes

Réchauffer

Puissance de raccordement: 1200 W minimum

6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.

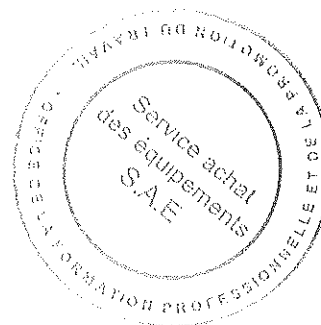
Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 262x452x365 mm +/-10%

Alimentation 230 V | 50 Hz

Réglage de la durée

7 Avec Éclairage intérieur

Livré avec Assiette de cuisson.



Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION:**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Four combiné suivant les caractéristiques:

- Finition identique et homogène entre le four à air pulsé et à pizzas Superposer
- Four combiné à air pulsé et four à pizza
- En acier inoxydable offrant une finition élégante et une grande résistance à la corrosion.
- offre une plage de température allant de 50°C à 270°C, ce qui vous permet de cuire une variété de plats avec précision.
- 1 compartiment(s) pour 7 pizzas de 25 cm Ø
- Le four à air pulsé peut accueillir 4 plaques
- Temps et température de cuisson à contrôle numérique
- Répartition homogène de la chaleur grâce à des éléments de ventilation rotatifs et à double face
- Éléments de chauffage supérieurs et inférieurs individuellement réglables
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Alimentation de vapeur d'eau
- Affichage numérique de la température intérieure
- Porte avec système de capteurs
- Entrée d'eau et sortie d'eau disponible
- Nettoyage facile
- En acier inoxydable
- Verre trempé avec joint en silicone ce qui contribue à maintenir une température constante à l'intérieur tout en offrant une visibilité sur les plats en cours de cuisson
- Livre avec 4 plaques en tôle noir et 4 grilles en inox compatible avec les dimensions du four à air pulsé.
- Livré avec une pelle à pizza en bois et brosse de nettoyage.
- Support four en acier inoxydable professionnel avec glissières GN1/1, adéquate et compatible avec les dimensions du four combiné.

Raccordement :**Four à pizza**

- Puissance : 12 kW minimum
- Puissance (kW/24 h): 9,23 kW
- Voltage : 380V/50HZ.

Four à air pulsé

- Puissance : 1200 watts minimum
- Puissance (kW/24 h): 0,92 kW
- Voltage : 380V/50HZ.

Dimensions extérieures B x T x H: 1000 x 1151 x 1202 mm +/-10%

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE,NF,ISO, etc.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une bouilloire électrique en inox suivant les caractéristiques:

Grande bouilloire électrique avec une capacité de 1,5 l minimum. Si l'eau bout, l'appareil se débranche automatiquement.

En Acier inoxydable résistant à la corrosion et facile à nettoyer,

Munie d'un indicateur de niveau d'eau pour permettre à l'utilisateur de vérifier facilement la quantité d'eau à l'intérieur.

Un arrêt automatique lorsque l'eau atteint son point d'ébullition ou lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la bouilloire pour éviter la surchauffe.

La poignée de la bouilloire est généralement isolée pour éviter les brûlures lorsque vous la manipulez après l'ébullition de l'eau.

Puissance électrique : 2400 w minimum.

Alimentation électrique : 220 V/50HZ

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

MIXEUR DE BAR :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une mixeur de bar suivant les caractéristiques:

Capacité : 1,25 litres minimum

Bol gradué 1,25 litres.

Alimentation 220 V - 50 Hz

2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.

Couteaux résistants en acier inoxydable.

Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

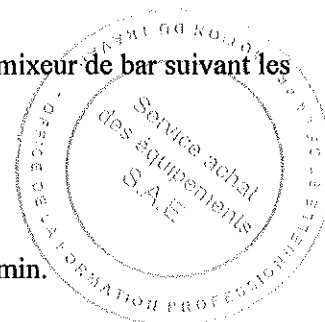
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNELLE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une presse agrume cuve professionnelle suivant les caractéristiques:

Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.

Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.

Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.

Grille filtre à pépins amovible.

Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.

Vitesse : 1500 Tr/MN

Puissance : 130 Watts minimum

Alimentation 220 V - 50 Hz

Capacité 30l/h minimum.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

CUTTER DE TABLE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un cutter de table suivant les caractéristiques:

conçus pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.

- Couteau à lames lisses et couteaux cranté et denté inclus
- Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication.
- Couteau fond de cuve : travail homogène des petites et des grandes quantités.
- Cuve Inox de capacité : 2.9 litres minimum
- Moteur asynchrone
- Puissance électrique : 550w minimum
- Alimentation : 220V/50HZ
- Vitesse : 1500 tr/min
- Dimension : 200 x 280 x 350 +/-10%

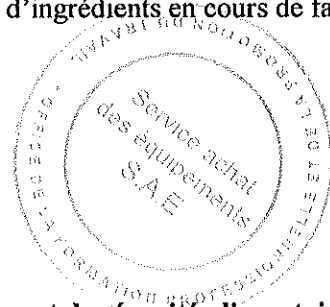
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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



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

BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur électrique A main suivant les caractéristiques :

Un batteur électrique à main qui permet de préparer des préparations légères et épaisses en toute facilité.

Les 5 vitesses et la fonction Turbo offrent une polyvalence totale pour des résultats impeccables grâce aux deux fouets et aux pétrins en acier inoxydable qui mettent en œuvre une infinité de recettes.

- Puissance électrique : 450 watts minimum.
- Alimentation électrique : 220V/50HZ
- Fonction : batteur.
- Nombre de vitesse : 5
- Deux Fouets, deux Crochets pétrisseurs.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés.

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

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

BATTEUR MELANGEUR 05 L :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur mélangeur 05 l suivant les caractéristiques :

Capacité utile : 4.8 Litres minimum

Cuve Inox inoxydable

1 prise de courant intégrée

Puissance : 250 w minimum

Alimentation : 220 V + T - 50 Hz

Avec variateur de vitesse

Avec grille protection de cuve

Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet pétrisseur

Manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la



YAS

conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :

Une centrifugeuse qui permet de préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;

- Puissance : 700 W minimum
- Voltage : Monophasé 230 V
- Vitesse : 3000 tr/min
- Débit : jusqu'à 120 litres / h
- Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm minimum
- Dimensions : 235 x 535 x 502 mm +/- 10%
- collecteur de pulpe de 6,5 litres
- Panier en inox est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.
- Moteur silencieux

15

Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.

Manuel d'installation et d'entretien

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

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

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

TABLE DE TRAVAIL MOBILE :

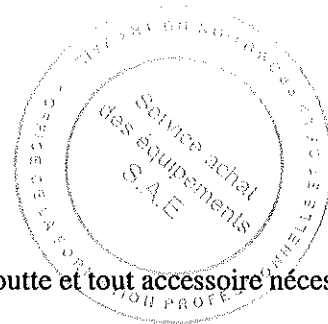
Marque :

Référence :

Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table de travail mobile suivant les caractéristiques :

- Tout inox AISI 304
 - épaisseur 15/10 minimum
 - Dim : 1000X700, hauteur 850 mm
 - Bord tombé de 40mm minimum avec contreplie
 - Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.
 - Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable
 - AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.
 - Avec renfort inférieur
- En dessous :
- Une étagère basse.
 - Un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1

16



YAS

uf

TABLE ROULANTE DE SERVICE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table roulante de service suivant les caractéristiques :

17

Table roulante très élégante et Très maniable, montée sur 4 roues pivotantes. Conçue en inox, convient parfaitement pour une utilisation en restauration.

Conçu en acier inoxydable

Montée sur 4 roues pivotantes dont deux avec frein

Nombre d'étagères : 3

Profil et design moderne.

Dimensions (LxPxH): 1000 x 500 x 880 mm + /- 10%

Avec deux poignées de conduite intégrées dans l'étagère supérieure

Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.

ECHELLE COULISSANTE A MAIN :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose d'un Echelle coulissante à main en aluminium: longueur pliée 2.56m / longueur dépliée 4.5 m

Echelle de grenier en aluminium

Echelle aluminium coulissante 2 plans.

18 Patins antidérapants et barre stabilisatrice pour une sécurité maximale.

Glissière pour ouverture facile.

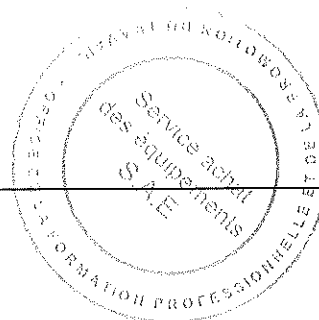
Charge supportable: 150 kg minimum

Dimensions pliée: 2.56 x 0.44m

Hautes performances de résistance, de sécurité et de confort.

Transport facile grâce à la légèreté du produit en aluminium

Certification NF

**PETRIN A SPIRALE 20L :****Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Pétrin à spirale suivant les caractéristiques:

Ce pétrin à spirale spécialement conçu pour la pâte à pizza de cuve d'une capacité de 20 litres.

Informations :

Utilisation facile et sûre

Minuterie

Cuve et crochet inox

Protection anti surcharge (bouton de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil) et grille de protection

Alimentation : 220 v/50hz

19 Puissance : 1.1 kw minimum

Support a posé

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**Marquage CE****Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**

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

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

44

LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un lave-vaisselle suivant les caractéristiques:

Lave-vaisselle professionnel avec pompe de vidange panier 500 x 500 mm

Le lave-vaisselle doté d'un châssis et de parois en acier inoxydable. La porte de ce matériel de lavage professionnel est dotée d'une double paroi sécurisée grâce à un contact de sécurité-porte. Afin d'optimiser au mieux la sécurité de ce produit, une protection contre la marche à sec est fournie. Un doseur est intégré au lave-vaisselle afin de mesurer plus simplement la dose de liquide de rinçage nécessaire.

permettra de laver rapidement et facilement la vaisselle professionnelle de façon économique. Il est adapté aux collectivités, aux hôtels, aux restaurants, aux bars-cafés, aux cuisines industrielles etc...

Le lave-vaisselle peut contenir des verres et des assiettes d'une hauteur maximum de 31 cm.

Équipé d'une pompe de vidange. La pompe de vidange permet d'évacuer les eaux usées grâce à un raccord au siphon de l'évier ou à une autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur.

Information :

- Châssis et paroi Acier Inox AISI 18/10
- Bras de lavage et de rinçage en inox
- Pompe de vidange intégrée
- Contact de sécurité-porte
- Porte en double parois
- Résistance de cuve et surchauffeur
- Rendement : 20 casiers par heure minimum.
- Résistance de la cuve : 3 000 W minimum.
- Résistance du surchauffeur : 3 000 W minimum.
- Doseur pour liquide de rinçage
- Protection contre la marche à sec
- Consommation d'eau : 4,5 litres
- Contenance de la cuve : 27 litres
- Raccord pour l'eau
- Ecoulement Ø 28 mm
- Durée de cycle : 180 secondes
- Livré avec 3 paniers de lavage pour verre et assiette et couverts.
- Alimentation : 220V/50HZ
- Puissance : 3.6 kw minimum.
- Dimension hauteur x profondeurs x largeurs : 834x600x570 + /-10%

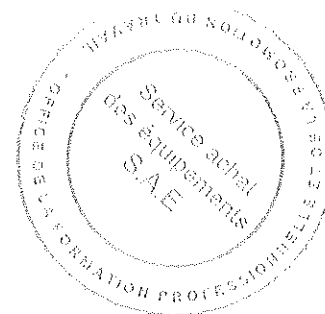
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



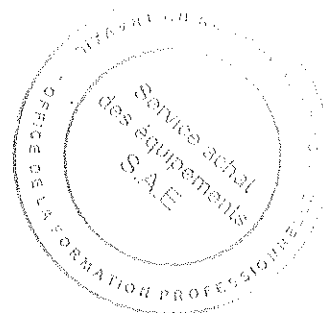
LAVE VERRES :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une lave verres suivant les caractéristiques:

Machine avec une production de 30 paniers/h et une capacité de lavage de 780 verres/h minimum, il est particulièrement adapté pour le lavage professionnel des verres et tasses à café.

Informations :

- Construction en inox 18/10 AISI 304 satinée simple paroi
- Porte double paroi avec poignée inox, charnières renforcées
- Lave-verre avec panier carré
- Dimension du panier : 350 x 350 x 120 mm
- Commandes électromécaniques
- Production horaire : 30 paniers ou 780 verres minimum
- Bras de lavage démontables en composite
- Températures : lavage 55°C et rinçage 82°C
- Doseur automatique de produit de rinçage
- Passage utile : 276 mm +/-10%
- Faible consommation cuve : 9 L +/-10%
- Capacité surchauffeur : 3 L +/-10%
- Cycle : 120 secondes
- Dotation : 2 paniers universels et 2 porte-petites assiettes et 2 portes couvertes et 1 godet à couverts.
- Avec pompe de vidange et rinçage.
- Alimentation électrique : 220V /50HZ
- Puissance électrique : 2,5 kw minimum.



21

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'art d'une plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir suivant les caractéristiques :

22

- Tout inox AISI 304
- épaisseur 15/10 minimum
- Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm
- 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm parfaitement insonorisé.
- Dosseret arrière rayonné hauteur 100 mm
- Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF).
- Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les côtés
- Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets
- Habillage inox cache bacs sur les 3 faces
- Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou
- Bande surverse crépine en laiton
- Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10
- Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox
- Piètement en acier inoxydable AISI 304
- Etagère basse
- Mini-vannes d'isolement et siphon diam 40/49.

EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR :**Marque :****Référence :**

23

Fourniture et pose et raccordement d'un évier intégré 1bac En acier inoxydable, un matériau hygiénique, solide et résistant, facile à entretenir.

Avec égouttoir, trop plein,

Siphon d'évier,

Sur paillasse en marbre.

Avec mitigeur bec en acier inoxydable long bris.

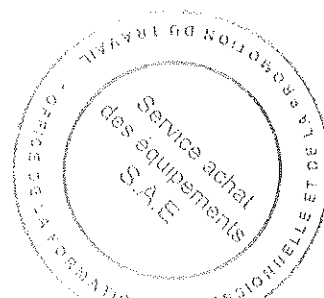
Dimension extérieure (L x l x P) 56 x46x18.5 cm

Raccordement par flexibles eau froide et eau chaude

Robinets d'isolement de ¼ de tour.

Livré avec crépine en inox et raccordement de trop-plein

Y compris travaux de réservation (trous percés suivant dimension de l'évier, scellement ...) et fixation sur le plan du paillasse en marbre y compris toute sujétion de fourniture, de pose et de raccordement à l'alimentation et l'évacuation.

**POUBELLE 120 LITRES :****Marque :****Référence :**

24

Fourniture et pose d'une poubelle 120 litres suivant les caractéristiques :

À couvercle.

La couleur selon le choix du maître d'ouvrage.

Avec bac en plastiques 120 litres.

Avec roulettes.

Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes.

En polyéthylène haute densité antichoc, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.

Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage en caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.

Conforme aux normes de sécurité en vigueur.

25	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX Marque : Référence : Fourniture et pose d'un rayonnage avec étagères en inox 05 niveaux suivant les caractéristiques : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 Épaisseur 10/10 mm • Dimensions : 1000X400, hauteur : 1750 mm \pm 10 % • 5 niveaux : Plateaux renforcés
26	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : Fourniture et pose d'échelle basse GN1/1 de 10 niveaux 04 roulettes pivotantes Suivant les caractéristiques : <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
27	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement selon les règles de l'art d'un caniveau de sol avec caillebotis suivant les caractéristiques : Dimensions : 800X400 mm Profondeur total max 180 cm + /-10% Inox AISI 304 décapé, passivé. Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible. Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. Avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. sortie verticale avec bonde siphonide anti-refoulement pour prévenir les odeurs indésirables. Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le branchement du caniveau sur le regard, travaux d'adaptation et remise en état et il couvre aussi la finition par le carrelage nécessaire des bordures du caniveau.).
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'un poste mobile de désinfection suivant les caractéristiques : Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées. • un pistolet antichoc. • Distributeur de produit. • support inox bidon, 10kg • Réservoirs transparents à produits. • Dis connecteur NF protégeant le réseau d'eau potable. • Fixation murale. • Mini-vannes d'isolement.



ARMOIRE REFRIGEREE FROID POSITIVE FROID VENTILE 700 L :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid positive froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :

- **Température de -2°C à +8° C**

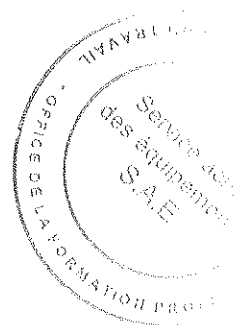
- Capacité : 700L.
- Méthode : HACCP
- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ,HACCP.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression
- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- 29 • « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
- Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- dimension : HxLxP : 2025 x 820x 770 +/-10%
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE,NF,ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché



pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid négative froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :

• Température de -10°C à -22° C

• Méthode : HACCP

• Capacité : 700L.

• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. .

• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente.

• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

• L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.

• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

• Éclairage intérieur

• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).

• Thermomètre digitale en façade

• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

• Portes à charnières avec retour automatique

• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

• Les charnières de portes réversibles

• Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

• « Ventilation Gill » sur le panneau avant

• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

• Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

• Le dégivrage à gaz chaud gaz

• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

• 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

• Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

• Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

• 22 positions au niveau de la grille

• Thermomètre digitale en façade

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

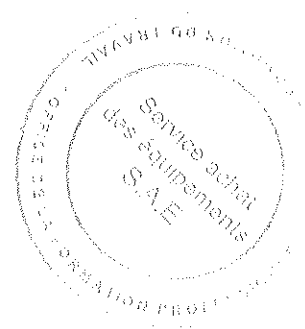
• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.

• Puissance absorbé : 400 w minimum

• Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz

• manuel d'installation et d'entretien

• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.



YAS

47

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE, NF, ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

31

ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose selon les règles de l'art des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvrir une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.

2 Etagères de Dimensions 900x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.

32

MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à café suivant les caractéristiques:

La machine permet de préparer facilement un café parfait à chaque fois. Exceptionnellement simple à utiliser, elle chauffe en quelques secondes et est compatible avec les dosettes Nespresso.

De plus, l'éjection des capsules se fait de manière semi-automatique grâce à un levier intégré sur le haut de la machine. Adaptée à une utilisation intensive par les professionnels

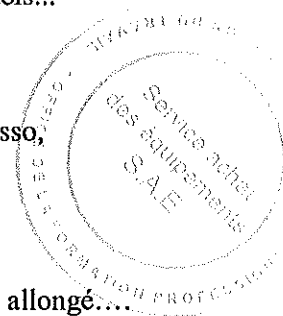
Une machine à Café professionnelle associe innovation et design avec une ligne haut de gamme et moderne. Ainsi, elle s'intègre parfaitement à tous types d'établissements : cafés, brasseries, restaurants, hôtels...

Informations :

- Compatible avec les capsules Nespresso - permet de préparer toutes les boissons Nespresso,
- Jusqu'à 40 cafés / jour minimum
- Réservoirs 4 L
- elle permet de confectionner jusqu'à 8 boissons à base de café.
- écran digital , avec un bac à capsules
- différents types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé....
- Mode veille automatique pour réduire davantage les coûts de fonctionnement
- Réservoir d'eau transparent facile à remplir - permet de surveiller le niveau d'eau
- Buse à eau chaude
- Bac à capsules usées : 40
- Puissance : 1300 W
- Dimensions : L 280 x P 480 x H 380 mm
- Alimentation : 230 V

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour



le contact avec les aliments).

Marquage CE,NF,ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE:

Marque : La Marzocco, la spaziale, royal, ou similaire

Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à café semi-automatique suivant les caractéristiques:

Machine à café semi-automatique de haut gamme simple, et permet un entretien facile et un accès immédiat à tous les composants, solide car tout le corps de la machine est en acier inoxydable et fiable car tous les composants sont de haute qualité. La machine à un design moderne et dynamique

Caractéristiques :

- Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.
- Pompe intégrée
- Système de chauffage électrique
- Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe
- 1 sortie d'eau chaude / 2 baguettes vapeur
- Thermostat de sécurité de l'élément chauffant de la chaudière
- Remplissage automatique de la chaudière
- Contrôle des alarmes de dysfonctionnement
- Carrosserie en acier inoxydable
- Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm
- Chaudière de : 15 litres +/-10%
- Alimentation électrique : 220V/50HZ
- Puissance électrique : 2Kw minimum
- Tube vapeur et tête vaporisant tout inox

Accessoires :

- 1 porte-filtre + filtre 1 tasse
- 2 portes-filtre + filtres 2 tasses
- 1 tuyau de purge pour évacuation
- 1 tuyau de raccordement au réseau d'eau
- 1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café
- 1Tasseur
- mini-vannes d'isolement.

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

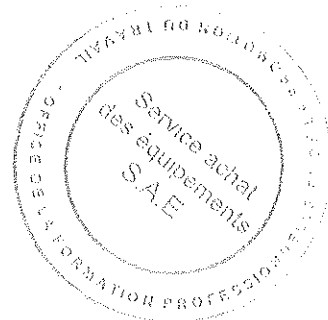
Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE,NF,ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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



33

YAS

uf

MACHINE A GLAÇONS :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à glaçons suivant les caractéristiques:

- Fabrication de glaçons Gourmets individuels purs et cristallins
- Production : 25 Kg/24 h. (1250 glaçons)
- Glaçons Gourmets plein de 20 g
- Capacité de stockage de 9 kg •
- Carrosserie acier inoxydable •
- Régulation électromécanique simple et fiable •
- Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air) pour installation encastrée•
- Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable (refroidissement par air)•
- Interrupteur marche arrêt accessible en façade •
- Accès ergonomique à la cabine de stockage grâce à la porte escamotable• Système d'amortissement de mouvement de fermeture de porte •
- Système anticalcaire breveté protégeant le circuit d'eau •
- pelle à glaçons perforé
- Agent antimicrobien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées• Réfrigérant R-134a sans CFC
- Alimentation électrique : 220 V/50HZ
- Puissance :300 w minimum

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

GUERIDON DE RESTAURANT :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose selon les règles d'art d'un guéridon suivant les caractéristiques:

Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants, en bois massif, avec roulettes avec un profil moderne et esthétique.

La structure et les étagères sont en bois de hêtre massif, peint en couleur noyer.

Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc, ce qui le rend facile à déplacer.

Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm

A hauteur des tables Restaurant et Avec étagère.

MOULIN A CAFE :**Marque :****Référence :**

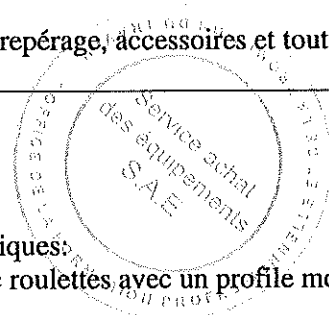
Fourniture et pose et mise en marche selon les règles d'art d'un moulin à café suivant les caractéristiques :

Contenance de la trémie : 02 Kg,

Puissance : 300 W minimum

Corps en fonderie d'aluminium

Moulin silencieux (63dB).



Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette.

Doseur : à remplissage automatique

Protection contre la surchauffe

Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

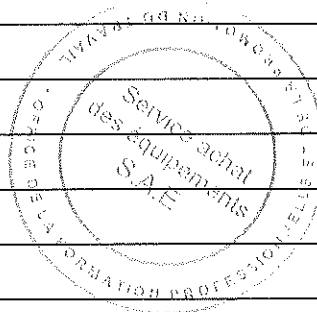
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

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



Tableau de répartition

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

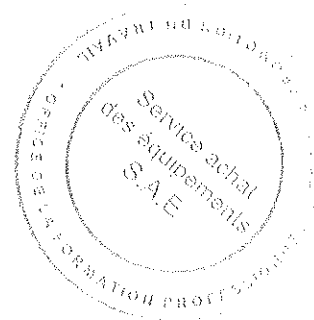


4

55

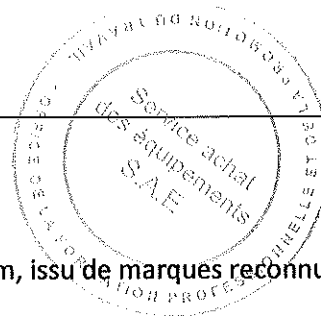
4/5

35	GUERIDON DE RESTAURANT	U	1
36	MOULIN A CAFE	U	1



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

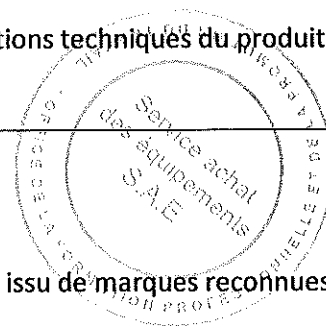
Item	Désignations et caractéristiques techniques
1	<p>COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes 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 cuisine professionnel 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>
2	<p>FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
3	<p>CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>



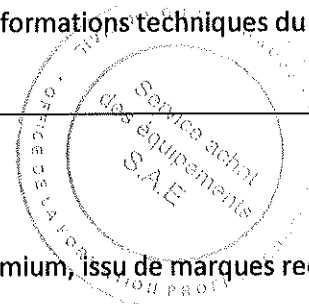
YAS

uf

	<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 cuisine professionnel 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>
4	<p>COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
5	<p>FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

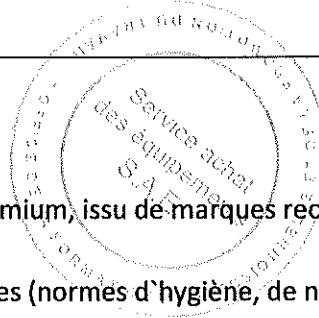


	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
6	<p>CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
7	<p>CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
8	<p>CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



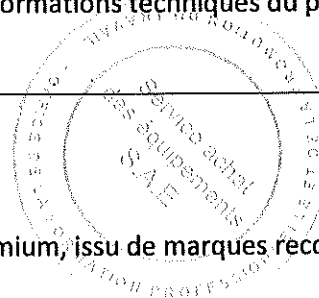
4/

	<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 cuisine professionnel 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>
9	<p>VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
10	<p>VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>

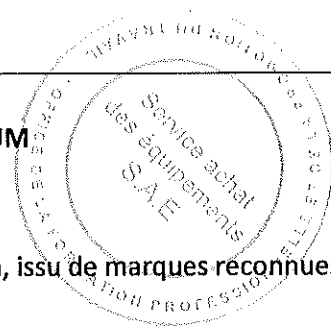


4/5

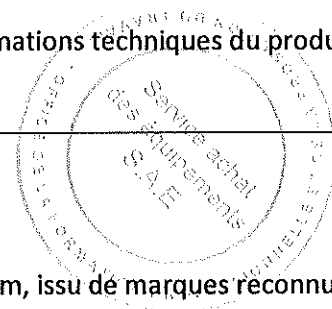
11	<p>VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisine professionnel 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>
12	<p>VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
13	<p>VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



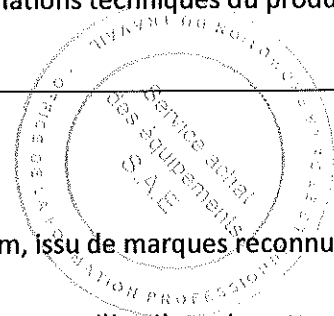
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
14	<p>VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
15	<p>RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
16	<p>ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p>



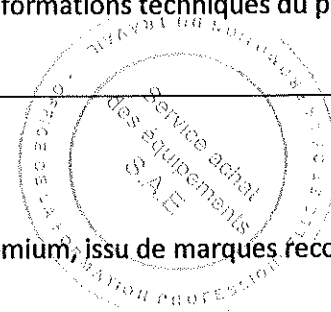
	<p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel 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 cuisine professionnel 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>
17	<p>ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
18	<p>ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
19	<p>TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
20	<p>SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
21	<p>TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>

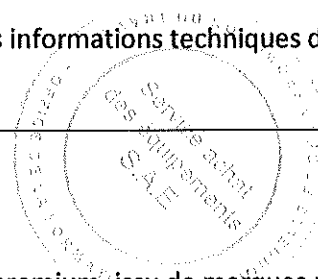


	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>
22	<p>SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
23	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



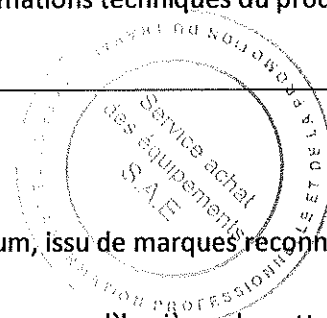
4/

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
24	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
25	<p>SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
26	<p>MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>

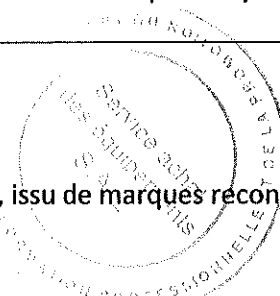


W

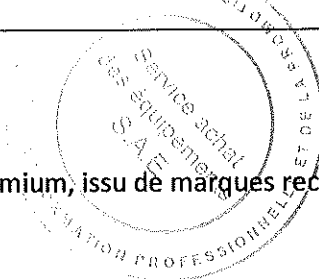
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>
27	<p>COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
28	<p>BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>



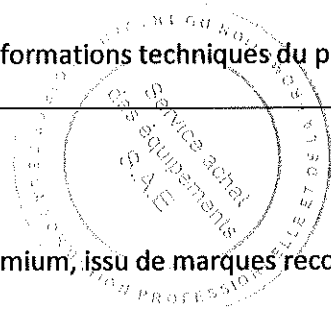
	Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).
29	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
30	<p>COUTEAU A DESOSSER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
31	<p>COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



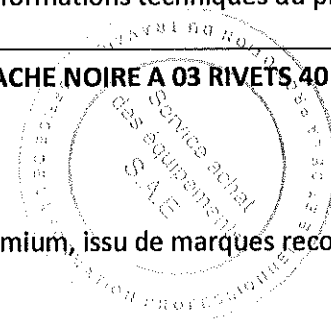
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
32	<p>COUTEAU A HUITRE ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
33	<p>COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
34	<p>COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>



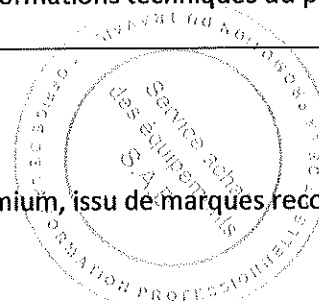
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>
35	<p>COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
36	<p>COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>



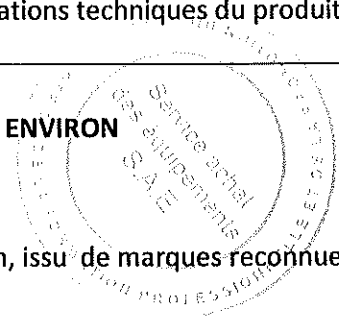
37	<p>COUTEAU ECAILLEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour 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 cuisine professionnel 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>
38	<p>COUTEAU ECONOME ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
39	<p>COUTEAU SCIE A PATISserie PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS,40 CM± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



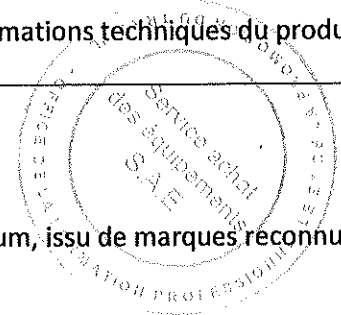
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
40	<p>FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
41	<p>CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
42	<p>CUILLERE PARISIENNE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
43	<p>CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
44	<p>BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>

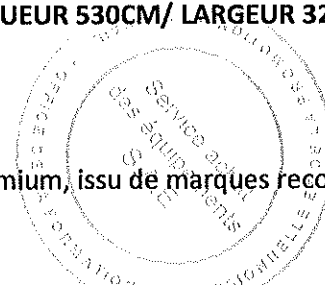


45	<p>BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage 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 cuisine professionnel 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>
46	<p>DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
47	<p>DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE24 PCS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
48	<p>ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
49	<p>ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
50	<p>ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>

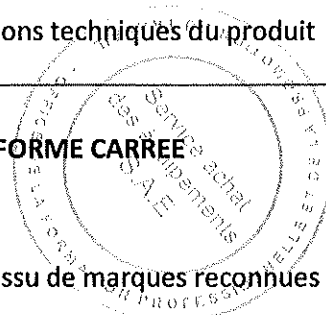
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>
51	<p>PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
52	<p>EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
53	<p>BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARENT ALIAENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE</p>



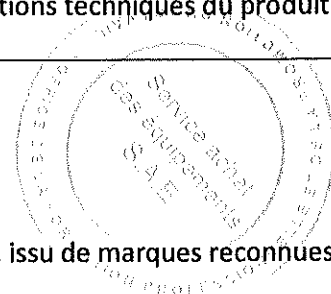
YAS

uf

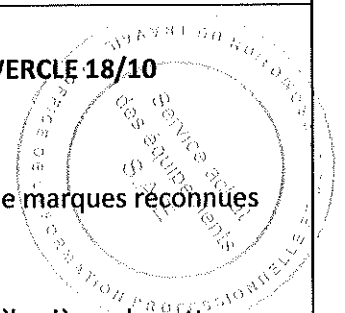
	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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 cuisine professionnel 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>
54	<p>EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
55	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>



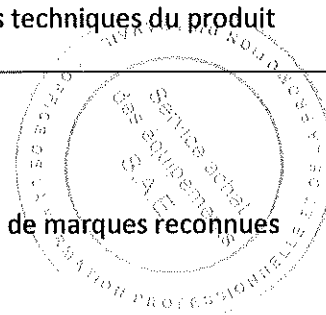
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
56	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
57	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
58	<p>MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
59	<p>CHINOIX ETAMINE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
60	<p>FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>



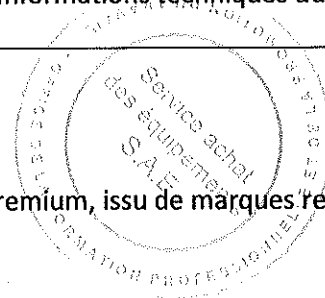
61	<p>MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisine professionnel 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>
62	<p>COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
63	<p>FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>



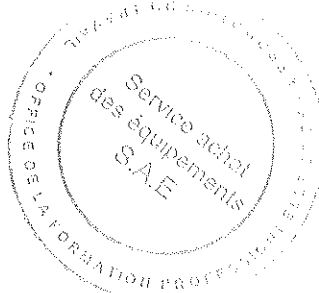
w/

YAS

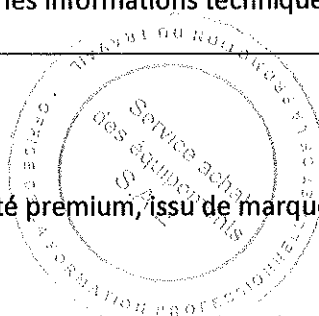
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
64	<p>FOUET EN INOX A BLANC 40 CM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
65	<p>FOURCHETTE CHEF 2 DENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
66	<p>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



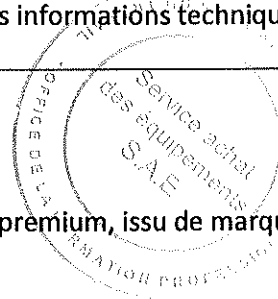
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>
67	<p>GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSESES</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
68	<p>LOUCHE A SAUCE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
69	<p>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>



	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
70	<p>MOULE A CAKE INOX 30 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
71	<p>MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
72	<p>BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
73	<p>MOULE A STEAK HACHE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
74	<p>MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>

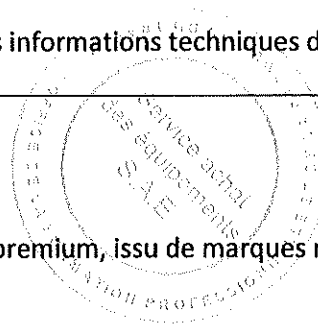


4/

YAS

	<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> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
75	<p>MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>

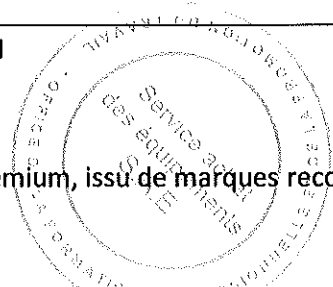
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>
78	<p>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
79	<p>PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
80	<p>BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX</p>



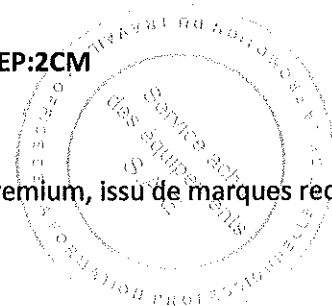
485

86

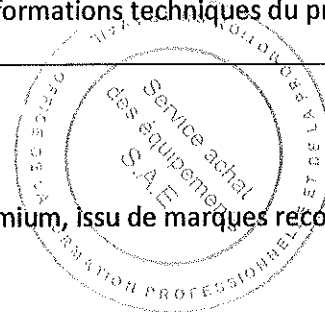
	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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 cuisine professionnel 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>
81	<p>SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
82	<p>PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
83	<p>PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
84	<p>PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
85	<p>PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>



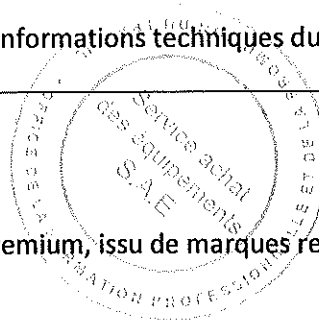
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>
86	<p>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
87	<p>PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
88	<p>PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %</p>



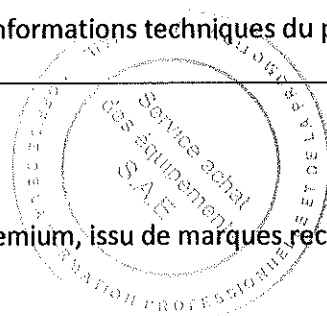
48

485

	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
89	<p>POCHES A DECORER ; 40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
90	<p>POELES A CREPES ANTI ADHESIF: 18CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>



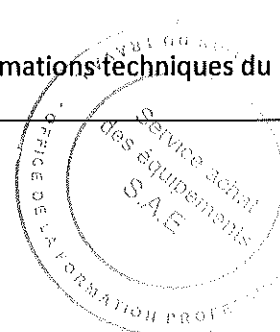
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
91	<p>POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
92	<p>POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
93	<p>POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



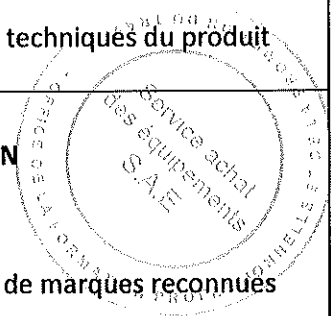
4/5

af

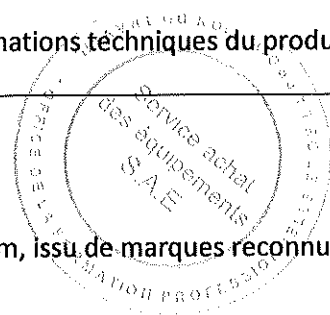
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>MANDOLINE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>



	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
97	<p>ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

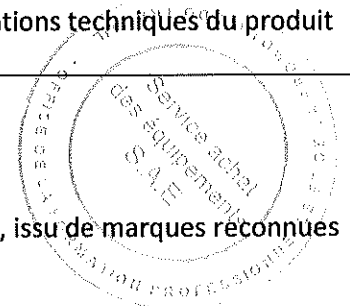


	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
99	<p>SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 MINIMUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
100	<p>BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
101	<p>CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>

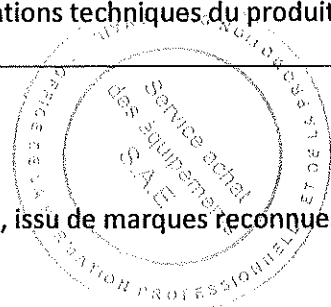


YAS

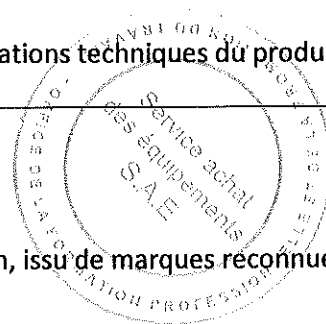
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
102	<p>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
103	<p>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>



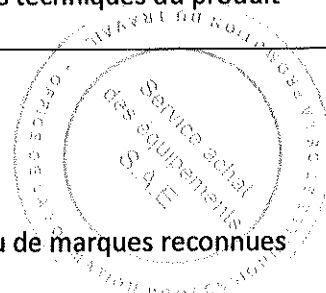
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
106	<p>SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
107	<p>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</p>



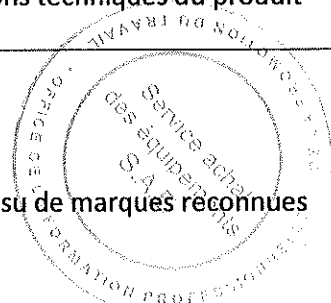
	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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 cuisine professionnel 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>
108	<p>SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
109	<p>SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
110	<p>TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
111	<p>TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
112	<p>CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>

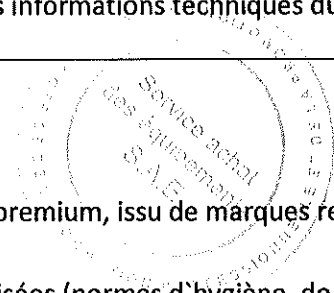


	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>
113	<p>TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 20 CM ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
114	<p>THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
115	<p>RAPE NOIX EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>



	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
116	<p>VIDE POMME PP:15 MM PM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
117	<p>ZESTEUR VERTICALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, Issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
118	<p>CANNELEUR DROITIER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
119	<p>RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
120	<p>ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>



uf

485

	<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> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
121	<p>ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>
122	<p>ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>

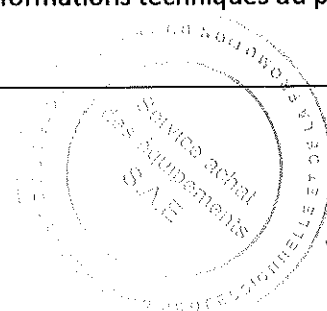
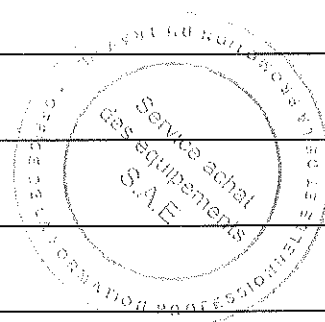
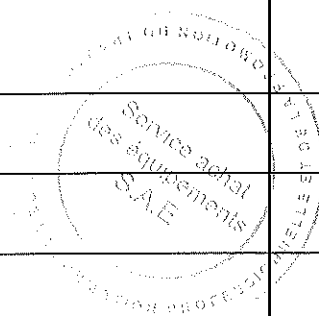


Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80
2	FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80
3	CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80
4	COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30
5	FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30
6	CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50
7	CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50
8	CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50
9	VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM	U	120
10	VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM	U	120
11	VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM	U	120
12	VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM	U	120
13	VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL	U	120
14	VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL	U	120
15	RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM	U	120
16	ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM	U	120
17	ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM	U	120
18	ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM	U	80

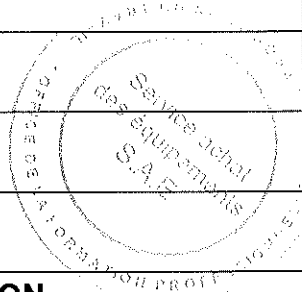


19	TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM	U	48
20	SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM	U	48
21	TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM	U	48
22	SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM	U	48
23	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX	U	15
24	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX	U	15
25	SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM	U	15
26	MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM	U	60
27	COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMIUM	U	24
28	BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM	U	30
29	BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %	U	5
30	COUTEAU A DESOSSER	U	1
31	COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %	U	1
32	COUTEAU A HUITRE ABS	U	1
33	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM	U	2
34	COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM ± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE	U	1
35	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS	U	4
36	COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE	U	1
37	COUTEAU ECAILLEUR	U	1
38	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	4

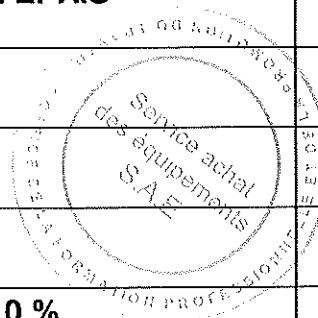


	COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX		
39	MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM ± 10 %	U	1
40	FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE	U	1
41	CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX	U	1
42	CUILLERE PARISIENNE	U	2
43	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE	U	1
44	BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON	U	3
45	BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS	U	2
46	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR	U	1
47	DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE 24 PCS	U	1
48	ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM ± 10 %	U	1
49	ECUMOIRE 20 CM EN INOX 18/10 ± 10 %	U	1
50	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX 18/10 ± 10 %	U	2
51	PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS	U	2
52	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %	U	2
53	BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARANT ALIMENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE	U	10
54	EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS	U	2
55	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE	U	1
56	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE	U	1

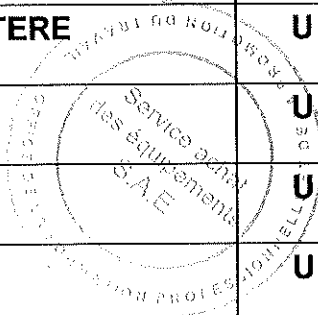
57	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE	U	1
58	MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL	U	1
59	CHINOIX ETAMINE EN INOX	U	1
60	FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10	U	2
61	MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES	U	1
62	COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX	U	1
63	FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)	U	2
64	FOUET EN INOX A BLANC 40 CM \pm 10 %	U	2
65	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	1
66	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM \pm 10 %	U	2
67	GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES	U	10
68	LOUCHE A SAUCE	U	2
69	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	1
70	MOULE A CAKE INOX 30 CM	U	5
71	MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON	U	20
72	BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM	U	1
73	MOULE A STEAK HACHE EN INOX	U	1
74	MOULE INOX DARIOLE 0,07L \pm 10 %	U	24
75	MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM	U	1
76	MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5	U	2



77	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM	U	2
78	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	1
79	PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %	U	2
80	BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX	U	3
81	SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM	U	4
82	PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM	U	2
83	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM	U	3
84	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM	U	1
85	PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM	U	1
86	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	8
87	PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS	U	4
88	PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %	U	8
89	POCHES A DECORER ; 40 CM	U	2
90	POELES A CREPES ANTI ANTIADHESIF: 18CM	U	2
91	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %	U	2
92	POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS	U	3
93	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI- ADHERENT FOND EPAIS	U	2
94	MANDOLINE EN INOX	U	2
95	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM	U	1



96	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2
97	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %	U	1
98	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L ENVIRON	U	8
99	SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 MINIMUM	U	2
100	BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE	U	1
101	CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10 ± 5 %	U	1
102	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %	U	2
103	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	3
104	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10	U	2
105	TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE	U	10
106	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM	U	6
107	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	2
108	SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM	U	1
109	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 10 %	U	2
110	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM	U	1
111	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM	U	3
112	CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %	U	50
113	TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 20 CM ENVIRON	U	5
114	THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C	U	1
115	RAPE NOIX EN INOX	U	1



4

YOS

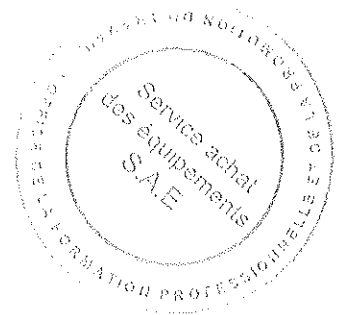
116	VIDE POMME PP:15 MM PM	U	1
117	ZESTEUR VERTICALE	U	1
118	CANNELEUR DROITIER	U	1
119	RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON	U	10
120	ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM	U	100
121	ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM	U	100
122	ASSIETTE ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM	U	100



LE SOUSMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
<p><u>Lu et accepté</u></p>	<p>Abdeltif AOURAGH</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p>Abdeltif AOURAGH</p>

14

Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
par les concurrents



u

YAS

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

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

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

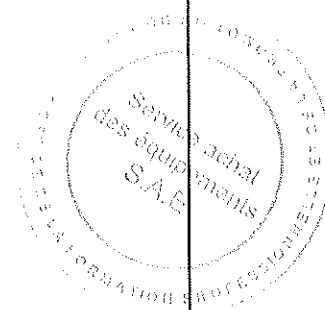
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

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

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

Items	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ : Marque : Référence : Série 700 Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un fourneau simple service à gaz sur four suivant les caractéristiques: -Plaques de cuisson emboutie fabriquée en acier inoxydable AISI 304. - En acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum -Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum. - Grilles en fonte et brûleurs en fonte nickelés. -Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles - Feux ouverts avec soupape de sécurité et thermocouples. - Commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote - Système contre les infiltrations d'eau. - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance. - Accès aux composants par la partie avant. -Piètement en acier inox réglable en hauteur -Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température. -Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz. -Raccordement (Mise) à la terre.</p> <p>FOUR A GAZ GN2/1 : - Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis. - Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale - Four à gaz équipé d'un brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote pour la mise en marche et thermocouple allumage piézo-électrique. -Contrôle de la température thermostatique - 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.</p>		



-Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple.

-Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304

-Puissance : 7,8 Kw minimum

-Dimensions intérieures du four GN 2/1

-Chambre de cuisson en acier inoxydable.

- Porte en acier inoxydable.

-Thermostat réglable de 120 à 180 °C.

-Équipé des grilles compatible à la dimension du four.

BRULEURS A GAZ :

-Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 21 Kw minimum

- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.

- Commandes et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

-Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur

-Détendeurs et vanne type gaz.

-certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

-Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.

-Manuel d'installation et d'entretien

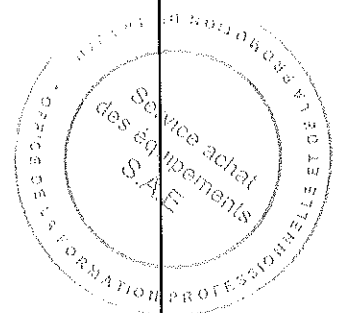
-Livré avec plaques & Grilles.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, accessoires et toutes sujétions.



PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES, GAZ PROPANE SUR PLACARD :

Marque :

Référence :

Série 700

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un plaque grillade lisse et rainures, gaz propane sur placard suivant les caractéristiques:

2 -En acier inox AISI 304 plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.

- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour facilitant l'écoulement et la récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du frytop.

- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable.

-Protection latérales et arrières anti-éclaboussures , facilement démontables.

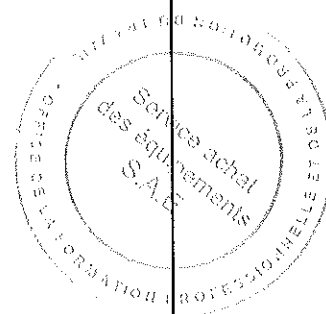
- En inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- Modèles à grils lisses et rainurés versions Chrome ou en acier satiné qualité alimentaire, épaisseur de 50 microns minimum
- (1/2 lisses + 1/2 rainurés).
- L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson
- Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température.
- Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.
- Avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.
- Les grils d'un module possèdent deux zones de chauffe indépendantes.
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Puissance : 13 KW minimum
- Raccordement (Mise) à la terre
- Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe.
- Contrôle thermostatique et plaque en chrome (120 °C - 310 °C) environ
- Avec Placard avec portes en acier inoxydable.
- Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations accessoires et toutes sujétions;



3

FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD :

Marque :

Référence :

Série 700

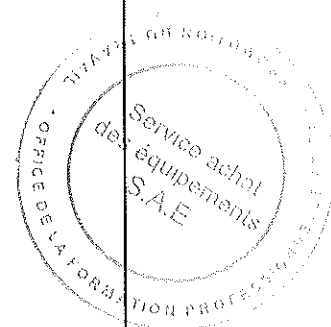
Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une friteuse 2 bacs a gaz sur placard suivant les caractéristiques:

- Plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
 - Cuve emboutie en acier inoxydable intégrée dans la table de cuisson en acier inoxydable.
 - Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
 - En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum
 - Dimensions : 714X800, Hauteur : 850 mm minimum.
 - Piètement en acier inox réglable en hauteur.
 - Friteuse gaz monoblocs à deux bacs 2x 8 litres minimum.
 - Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
 - Raccordement (Mise) à la terre
 - Deux cuves à avec commandes séparées
 - Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
 - Température réglable
 - Réglage thermostatique de la température.
 - Thermostat de sécurité.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
 - Soupape électromagnétique avec pilote et thermocouple.
 - flamme pilote protégée.
 - Paniers inclus petit et grand.
 - Munie de couvercle de cuve.
 - Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
 - Dispositif de sécurité des flammes
 - Thermostat de protection contre la surchauffe
 - Deux Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
 - Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.
 - Deux Bac de récupération d'huile du capacité 8 l minimum.
 - Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve
 - Puissance : 13,8 KW minimum
 - Placard avec porte en acier inoxydable.
 - Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
 - Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
 - un seau de vidange avec filtre.
 - manuel d'installation et d'entretien
 - Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
- Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO,EN30-1-1 etc.**

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

Livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;



RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON :**Marque :****Référence :**

-Fourniture, installation et raccordement des équipements de gaz depuis les bouteilles jusqu'aux équipements de cuisson selon les règles de l'art y compris la mise en place de conduits, les percements, les fixations et toute sujétion de fourniture et pose et raccordement.

-Placard en inox servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins (Collecteur, 3 détendeurs gaz, 4 vannes de gaz, détecteur de fuite, indicateur réserve).

-Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.

-tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires pour le branchement des équipements de cuisson depuis bouteilles de gaz (diamètre à calculer par l'entreprise).

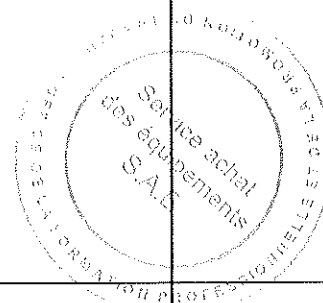
-Avec Equipements des accessoires de gaz soit (certifié et conforme au norme de sécurité incendie) :

- 4
- Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur —filtre type gaz— vannes d'arrêt type gaz - indicateur réserve – lyres de raccordement bouteilles (2 bouteilles)— 1 Electrovanne – tube cuivre type gaz (application gaz) et accessoires de raccordement, une structure supporter les charges créées par les deux bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes à l'emplacement du pose des bouteilles.

Fourniture et pose de deux bouteilles de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire

-Détente secondaire : 1 rampe cuivre – 3 détendeurs – 4 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 3 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)—Protection mécanique du réseau de gaz depuis bouteilles vers point d'utilisation (si nécessaire)— Essais d'étanchéité du réseau du branchement tube cuivre et accessoires de raccordement.

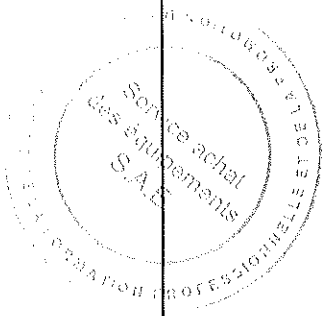
-Une attestation de conformité de l'installation de gaz aux normes de sécurité par un organisme de contrôle doit être fournie par le prestataire au client à la fin des travaux (aucune plus-value ne sera acceptée en cas de rajout des accessoires de sécurité).

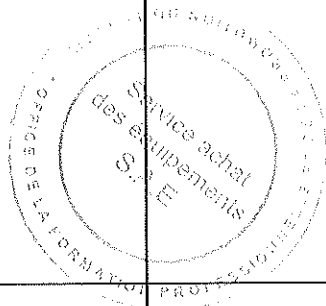
**HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE :****Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une hotte d'extraction professionnelle adossée suivant les caractéristiques:

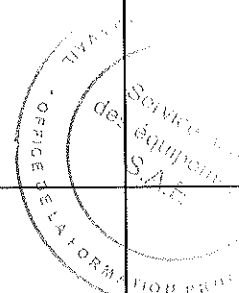
Description de la hotte :

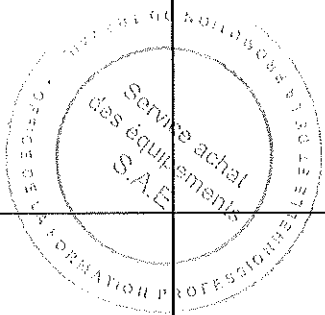
- 5
- Hotte mural entièrement équipée.
 - Le tout déjà câblé.
 - Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum.
 - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.
 - Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents.
 - filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte.
 - Système d'éclairage culinaire encastré, avec un nombre réduit de joints pour nettoyage plus facile étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique en verre

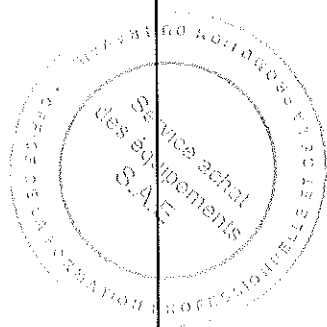
<p>trempe.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Interrupteur d'éclairage étanche IP65. -Câble de raccordement électrique de l'éclairage depuis la prise électrique. <p>Description de l'extracteur:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Isolation thermo-acoustique -Interrupteur marche arrêt. -Accessoires nécessaires par hotte. - Le tout déjà câblé. -10 m +/- linéaire de conduite diamètre adéquate, en acier galvanisé, à déterminer en fonction de débit d'extraction mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages, manchette souple et couronnes de fixation nécessaires. - Système de fixation des hottes en tenant compte des charges admissibles du mur. -Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et d'extracteur avec commandes. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art. -Dimensions de la hotte L x l x h : 2500x900x460 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. - Filtre en acier inox AISI 430 -Caisson d'extraction (Turbine centrifuge étanche IP55 intégré) : Débit minimal 2500 M3/h, pression (à vérifier par l'entreprise). -Alimentation 220 V/50HZ (monophasé) -Support en acier galvanisé pour caisson. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Câble de raccordement électrique du caisson depuis la prise électrique. <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Un Extincteur 2l eau+additif ABF à installer à côté du piano de cuisson. <p>Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le raccordement de la hotte, extracteur et ces accessoires (Création de la réservation murale et sur faux plafond pour le passage de la gaine, travaux d'adaptation et remise en état des installations existantes : reprise enduits et peinture détériorés faux plafond détériorés).</p>		
<p>APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un appareil à panini électrique suivant les caractéristiques:</p> <p>Caractéristiques :</p> <p>Grill à panini professionnel parfaitement adapté pour les snacks, sandwicherie ou boulangerie.</p> <p>Facile à utiliser et à positionner, grâce à ses dimensions réduites, avec une excellente surface de travail.</p> <p>Plaques avec surface nervurées faciles à nettoyer</p> <p>La plaque supérieure reste toujours horizontale grâce à un système de stabilisation pour une cuisson homogène de vos sandwichs chauds</p> <p>Informations :</p> <p>Poignée de la plaque supérieure en matériau athermique</p> <p>Chauffage par résistance placée sous la plaque en fonte</p>		<p>4</p>

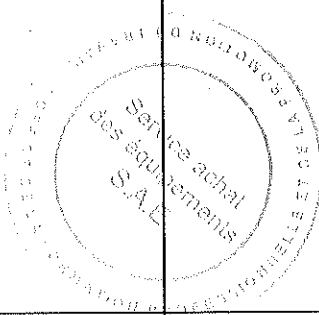

	<p>Thermostat de régulation jusqu'à 250°C couplé à un témoin lumineux réglable en continu pour une cuisson juste et précise. Structure en acier inox AISI 304 Vérins inférieurs réglables Rainurée Dim HxPxL: 240x430x432 mm +/-10 % Bac de récupération des graisses Thermostat de sécurité Puissance: 3000W minimum. Tension:230V Brosse de nettoyage incluse Témoin lumineux: indicateur de chauffe.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un four micro-ondes mécanique suivant les caractéristiques: Capacité 20 L minimum Puissance micro-ondes: 700 W minimum. Poignée intégrée Plateau tournant Ø 25 cm +/-10% Porte à ouverture latérale Porte en verre transparente 1 méthode de cuisson : micro-ondes Réchauffer Puissance de raccordement: 1200 W minimum 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 262x452x365 mm +/-10% Alimentation 230 V 50 Hz Réglage de la durée Avec Éclairage intérieur Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes</p>		<p>4</p>

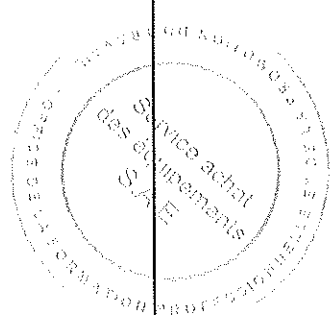
	<p>d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Marquage CE</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>	
8	<p>FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION:</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Four combiné suivant les caractéristiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Finition identique et homogène entre le four à air pulsé et à pizzas • Superposer • Four combiné à air pulsé et four à pizza • En acier inoxydable offrant une finition élégante et une grande résistance à la corrosion. • offre une plage de température allant de 50°C à 270°C, ce qui vous permet de cuire une variété de plats avec précision. • 1 compartiment(s) pour 7 pizzas de 25 cm Ø • Le fur à air pulsé peut accueillir 4 plaques • Temps et température de cuisson à contrôle numérique • Répartition homogène de la chaleur grâce à des éléments de ventilation rotatifs et à double face • Éléments de chauffage supérieurs et inférieurs individuellement réglables • Thermostat pour le contrôle de la température • Alimentation de vapeur d'eau • Affichage numérique de la température intérieure • Porte avec système de capteurs • Entrée d'eau et sortie d'eau disponible • Nettoyage facile • En acier inoxydable • Verre trempé avec joint en silicone ce qui contribue à maintenir une température constante à l'intérieur tout en offrant une visibilité sur les plats en cours de cuisson • Livre avec 4 plaques en tôle noir et 4 grilles en inox compatible avec les dimensions du four à air pulsé. • Livré avec une pelle à pizza en bois et brosse de nettoyage. • Support four en acier inoxydable professionnel avec glissières GN1/1, 	

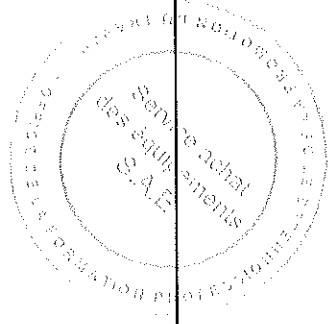
	
<p>9</p> <p>BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une bouilloire électrique en inox suivant les caractéristiques: Grande bouilloire électrique avec une capacité de 1,5 l minimum. Si l'eau bout, l'appareil se débranche automatiquement. En Acier inoxydable résistant à la corrosion et facile à nettoyer, Munie d'un indicateur de niveau d'eau pour permettre à l'utilisateur de vérifier facilement la quantité d'eau à l'intérieur. Un arrêt automatique lorsque l'eau atteint son point d'ébullition ou lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la bouilloire pour éviter la surchauffe. La poignée de la bouilloire est généralement isolée pour éviter les brûlures lorsque vous la manipulez après l'ébullition de l'eau. Puissance électrique : 2400 w minimum. Alimentation électrique : 220 V/50HZ</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p>	

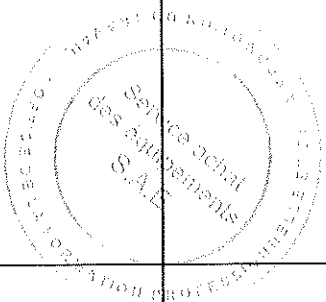
10	<p>MIXEUR DE BAR : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une mixeur de bar suivant les caractéristiques:</p> <p>Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué 1,25 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>	
11	<p>PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNELLE : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une presse agrume cuve professionnelle suivant les caractéristiques:</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>	

	<p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>CUTTER DE TABLE : Marque : Référence : Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un cutter de table suivant les caractéristiques: conçus pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couteau à lames lisses et couteaux cranté et denté inclus • Couvercle en polycarbonate prévu pour permettre l'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. • Couteau fond de cuve : travail homogène des petites et des grandes quantités. • Cuve Inox de capacité : 2.9 litres minimum • Moteur asynchrone • Puissance électrique : 550w minimum • Alimentation : 220V/50HZ • Vitesse : 1500 tr/min • Dimension : 200 x 280 x 350 +/-10% <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

13	<p>BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur électrique A main suivant les caractéristiques :</p> <p>Un batteur électrique à main qui permet de préparer des préparations légères et épaisses en toute facilité. Les 5 vitesses et la fonction Turbo offrent une polyvalence totale pour des résultats impeccables grâce aux deux fouets et aux pétrins en acier inoxydable qui mettent en œuvre une infinité de recettes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance électrique : 450 watts minimum. • Alimentation électrique : 220V/50HZ • Fonction : batteur. • Nombre de vitesse : 5 • Deux Fouets, deux Crochets pétrisseurs. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle/femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
14	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un batteur mélangeur 05 l suivant les caractéristiques :</p> <p>Capacité utile : 4.8 Litres minimum Cuve Inox inoxydable 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet pétrisseur Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

	<p>Marquage CE</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
15	<p>CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :</p> <p>Une centrifugeuse qui permet de préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 700 W minimum • Voltage : Monophasé 230 V • Vitesse : 3000 tr/min • Débit : jusqu'à 120 litres / h • Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm minimum • Dimensions : 235 x 535 x 502 mm + /- 10% • collecteur de pulpe de 6,5 litres • Panier en inox est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage. • Moteur silencieux <p>Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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.</p> <p>Marquage CE</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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 étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		

16	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE : Marque : Référence : Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table de travail mobile suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 -épaisseur 15/10 minimum -Dim : 1000X700, hauteur 850 mm -Bord tombé de 40mm minimum avec contreplie -Totalemt arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. -Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable -AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. -Avec renfort inférieur <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une étagère basse. - Un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 		
17	<p>TABLE ROULANTE DE SERVICE : Marque : Référence : Fourniture et pose selon les règles d'art d'une table roulante de service suivant les caractéristiques :</p> <p>Table roulante très élégante et Très maniable, montée sur 4 roues pivotantes. Conçue en inox, convient parfaitement pour une utilisation en restauration.</p> <p>Conçu en acier inoxydable</p> <p>Montée sur 4 roues pivotantes dont deux avec frein</p> <p>Nombre d'étagères : 3</p> <p>Profile et design moderne.</p> <p>Dimensions (LxPxH): 1000 x 500 x 880 mm + /- 10%</p> <p>Avec deux poignées de conduite intégrées dans l'étagère supérieure</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
18	<p>ECHELLE COULISSANTE A MAIN : Marque : Référence : Fourniture et pose d'un Echelle coulissante à main en aluminium: longueur pliée 2.56m / longueur dépliée 4.5 m</p> <p>Echelle de grenier en aluminium</p> <p>Echelle aluminium coulissante 2 plans.</p> <p>Patins antidérapants et barre stabilisatrice pour une sécurité maximale.</p> <p>Glissière pour ouverture facile.</p> <p>Charge supportable: 150 kg minimum</p> <p>Dimensions pliée: 2.56 x 0.44m</p> <p>Hautes performances de résistance, de sécurité et de confort.</p> <p>Transport facile grâce à la légèreté du produit en aluminium</p> <p>Certification NF</p>		

19	<p>PETRIN A SPIRALE 20L : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: Ce pétrin à spirale spécialement conçu pour la pâte à pizza de cuve d'une capacité de 20 litres. Informations : Utilisation facile et sûre Minuterie Cuve et crochet inox Protection anti surcharge (bouton de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil) et grille de protection Alimentation : 220 v/50hz Puissance : 1.1 kw minimum Support a posé</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
20	<p>LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un lave-vaisselle suivant les caractéristiques: Lave-vaisselle professionnel avec pompe de vidange panier 500 x 500 mm Le lave-vaisselle doté d'un châssis et de parois en acier inoxydable. La porte de ce matériel de lavage professionnel est dotée d'une double paroi sécurisée grâce à un contact de sécurité-porte. Afin d'optimiser au mieux la sécurité de ce produit, une protection contre la marche à sec est fournie. Un doseur est intégré au lave-vaisselle afin de mesurer plus simplement la dose de liquide de rinçage nécessaire. permettra de laver rapidement et facilement la vaisselle professionnelle de façon économique. Il est adapté aux collectivités, aux hôtels, aux restaurants, aux bars-café, aux cuisines industrielles etc... Le lave-vaisselle peut contenir des verres et des assiettes d'une hauteur maximum de 31 cm. Équipé d'une pompe de vidange. La pompe de vidange permet d'évacuer les eaux usées grâce à un raccord au siphon de l'évier ou à une autre évacuation jusqu'à 1 mètre de hauteur. Information : • Châssis et paroi Acier Inox AISI 18/10</p>		

- Bras de lavage et de rinçage en inox
 - Pompe de vidange intégrée
 - Contact de sécurité-porte
 - Porte en double parois
 - Résistance de cuve et surchauffeur
 - Rendement : 20 casiers par heure minimum.
 - Résistance de la cuve : 3 000 W minimum.
 - Résistance du surchauffeur : 3 000 W minimum.
 - Doseur pour liquide de rinçage
 - Protection contre la marche à sec
 - Consommation d'eau : 4,5 litres
 - Contenance de la cuve : 27 litres
 - Raccord pour l'eau
 - Ecoulement Ø 28 mm
 - Durée de cycle : 180 secondes
 - Livré avec 3 paniers de lavage pour verre et assiette et couverts.
 - Alimentation : 220V/50HZ
 - Puissance : 3.6 kw minimum.
 - Dimension hauteur x profondeurs x largeurs : 834x600x570 + /-10%
- Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**
- Marquage CE**
- Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

LAVE VERRES :

Marque :

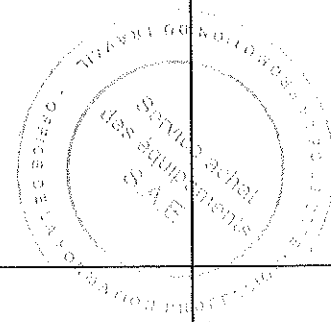
Référence :

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une lave verres suivant les caractéristiques:
Machine avec une production de 30 paniers/h et une capacité de lavage de 780 verres/h minimum, il est particulièrement adapté pour le lavage professionnel des verres et tasses à café.

Informations :

21

- Construction en inox 18/10 AISI 304 satinée simple paroi
- Porte double paroi avec poignée inox, charnières renforcées
- Lave-verre avec panier carré
- Dimension du panier : 350 x 350 x 120 mm
- Commandes électromécaniques
- Production horaire : 30 paniers ou 780 verres minimum
- Bras de lavage démontables en composite
- Températures : lavage 55°C et rinçage 82°C
- Doseur automatique de produit de rinçage
- Passage utile : 276 mm +/-10%
- Faible consommation cuve : 9 L +/-10%
- Capacité surchauffeur : 3 L +/-10%

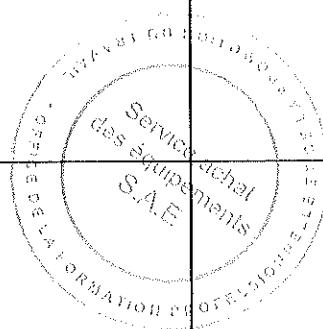


- Cycle : 120 secondes
- Dotation : 2 paniers universels et 2 porte-petites assiettes et 2 portes couvertes et 1 godet à couverts.
- Avec pompe de vidange et rinçage.
- Alimentation électrique : 220V /50HZ
- Puissance électrique : 2,5 kw minimum.

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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



PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR

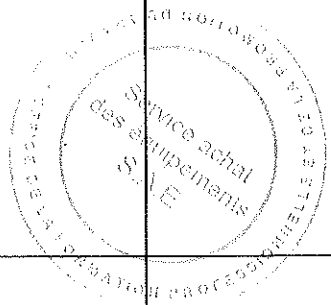
Marque :

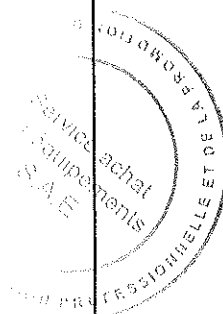
Référence :

Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'art d'une plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir suivant les caractéristiques :

- Tout inox AISI 304
- épaisseur 15/10 minimum
- Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm
- 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm parfaitement insonorisé.
- Dossieret arrière rayonné hauteur 100 mm
- Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF).
- Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les côtés
- Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets
- Habillage inox cache bacs sur les 3 faces
- Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou
- Bande surverse crépine en laiton
- Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10
- Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox
- Piètement en acier inoxydable AISI 304
- Etagère basse
- Mini-vannes d'isolement et siphon diam 40/49.

22

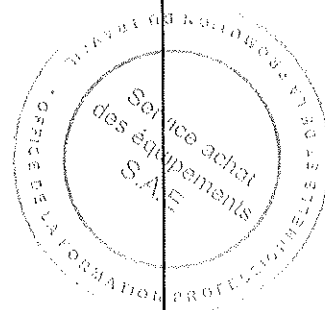
23	<p>EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement d'un évier intégré 1 bac En acier inoxydable, un matériau hygiénique, solide et résistant, facile à entretenir. Avec égouttoir, trop plein, Siphon d'évier, Sur paillasse en marbre. Avec mitigeur bec en acier inoxydable long bris. Dimension extérieure (LxlxP) 56 x46x18.5 cm Raccordement par flexibles eau froide et eau chaude Robinetts d'isolement de ¼ de tour. Livré avec crépine en inox et raccordement de trop-plein Y compris travaux de réservation (trous percés suivant dimension de l'évier, scellement) et fixation sur le plan du paillasse en marbre y compris toute sujétion de fourniture, de pose et de raccordement à l'alimentation et l'évacuation.</p>		
24	<p>POUBELLE 120 LITRES : Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose d'une poubelle 120 litres suivant les caractéristiques : À couvercle. La couleur selon le choix du maître d'ouvrage. Avec bac en plastiques 120 litres. Avec roulettes. Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes. En polyéthylène haute densité antichoc, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage en caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
25	<p>RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose d'un rayonnage avec étagères en inox 05 niveaux suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 Épaisseur 10/10 mm • Dimensions : 1000X400, hauteur : 1750 mm ± 10 % • 5 niveaux : Plateaux renforcés 		
26	<p>ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose d'échelle basse GN1/1 de 10 niveaux 04 roulettes pivotantes Suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. 		
27	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS : Marque : Référence :</p>		

	<p>Fourniture et pose et raccordement selon les règles de l'art d'un caniveau de sol avec caillebotis suivant les caractéristiques :</p> <p>Dimensions : 800X400 mm</p> <p>Profondeur total max 180 cm + /-10%</p> <p>Inox AISI 304 décapé, passivé.</p> <p>Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.</p> <p>Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne.</p> <p>Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible.</p> <p>Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.</p> <p>Avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.</p> <p>Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.</p> <p>Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.</p> <p>sortie verticale avec bonde siphonide anti-refoulement pour prévenir les odeurs indésirables.</p> <p>Ce prix comprend tous les travaux préparatoires pour la pose et le branchement du caniveau sur le regard, travaux d'adaptation et remise en état et il couvre aussi la finition par le carrelage nécessaire des bordures du caniveau.).</p>		
28	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement selon les règles d'un poste mobile de désinfection suivant les caractéristiques :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées. • un pistolet antichoc. • Distributeur de produit. • support inox bidon, 10kg • Réservoirs transparents à produits. • Dis connecteur NF protégeant le réseau d'eau potable. • Fixation murale. • Mini-vannes d'isolement. 		
29	<p>ARMOIRE REFRIGEREE FROID POSITIVE FROID VENTILE 700 L :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid positive froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Température de -2°C à +8° C</u> • Capacité : 700L. • Méthode :HACCP • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ,HACCP. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable, urgente. 		

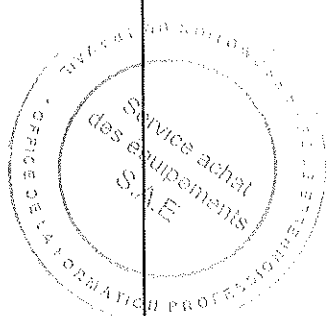
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
 - L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
 - Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
 - Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
 - Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
 - Éclairage intérieur
 - Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)
 - Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade
 - 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression
 - Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
 - Portes à charnières avec retour automatique
 - Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
 - Les charnières de portes réversibles
 - Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
 - Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
 - « Ventilation Gill » sur le panneau avant
 - Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
 - Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
 - L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
 - Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
 - Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
 - 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
 - Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
 - Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
 - 22 positions au niveau de la grille
- Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
 - Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
 - Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
 - Puissance absorbée : 210W minimum
 - Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
 - manuel d'installation et d'entretien
 - dimension : HxLxP : 2025 x 820x 770 +/-10%
 - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de



Wf

	<p>sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO</p> <p>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</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>		
30	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <p>Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'une armoire réfrigérée froid négative froid ventile 700 l suivant les caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Température de -10°C à -22° C</u> • Méthode :HACCP • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien 		<p>131</p>

- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Le dégivrage à gaz chaud gaz
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- 4 grilles en acier inoxydable GN 2/1 à livrer avec l'armoire ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

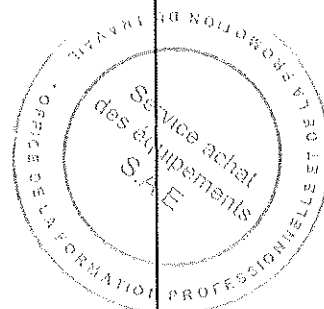
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbé : 400 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF,ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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



31

ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE :

Marque :

Référence :

Fourniture et pose selon les règles de l'art des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :

Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvrir une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.

2 Etagères de Dimensions 900x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.

W

MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'un machine à café suivant les caractéristiques:

La machine permet de préparer facilement un café parfait à chaque fois. Exceptionnellement simple à utiliser, elle chauffe en quelques secondes et est compatible avec les dosettes Nespresso.

De plus, l'éjection des capsules se fait de manière semi-automatique grâce à un levier intégré sur le haut de la machine. Adaptée à une utilisation intensive par les professionnels

Une machine à Café professionnelle associe innovation et design avec une ligne haut de gamme et moderne. Ainsi, elle s'intègre parfaitement à tous types d'établissements : cafés, brasseries, restaurants, hôtels...

Informations :

- Compatible avec les capsules Nespresso - permet de préparer toutes les boissons Nespresso,
- Jusqu'à 40 cafés / jour minimum
- Réservoirs 4 L
- elle permet de confectionner jusqu'à 8 boissons à base de café.
- écran digital , avec un bac à capsules
- différents types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé....
- Mode veille automatique pour réduire davantage les coûts de fonctionnement
- Réservoir d'eau transparent facile à remplir - permet de surveiller le niveau d'eau
- Buse à eau chaude
- Bac à capsules usées : 40
- Puissance : 1300 W
- Dimensions : L 280 x P 480 x H 380 mm
- Alimentation : 230 V

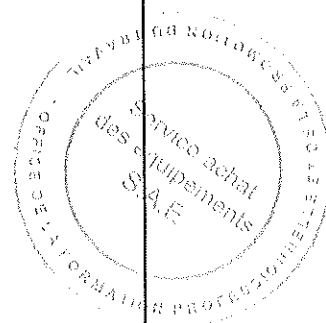
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE,NF,ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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



4

MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**PROFESSIONNELLE:****Marque : La Marzocco, la spaziale, royal, ou similaire****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à café semi-automatique suivant les caractéristiques: Machine à café semi-automatique de haut gamme simple, et permet un entretien facile et un accès immédiat à tous les composants, solide car tout le corps de la machine est en acier inoxydable et fiable car tous les composants sont de haute qualité. La machine à un design moderne et dynamique

Caractéristiques :

- Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.
- Pompe intégrée
- Système de chauffage électrique
- Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe
- 1 sortie d'eau chaude / 2 baguettes vapeur
- Thermostat de sécurité de l'élément chauffant de la chaudière
- Remplissage automatique de la chaudière
- Contrôle des alarmes de dysfonctionnement
- Carrosserie en acier inoxydable
- Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm
- Chaudière de : 15 litres +/-10%
- Alimentation électrique : 220V/50HZ
- Puissance électrique : 2Kw minimum
- Tube vapeur et tête vaporisant tout inox

33

Accessoires :

- 1 porte-filtre + filtre 1 tasse
- 2 portes-filtre + filtres 2 tasses
- 1 tuyau de purge pour évacuation
- 1 tuyau de raccordement au réseau d'eau
- 1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café
- 1 Tasseur
- mini-vannes d'isolement.

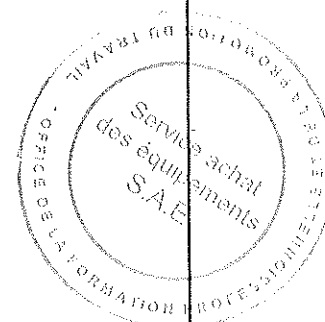
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE, NF, ISO

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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



YK

4

MACHINE A GLAÇONS :**Marque :****Référence :**

Fourniture et pose et raccordement et mise en marche selon les règles d'art d'une machine à glaçons suivant les caractéristiques:

- Fabrication de glaçons Gourmets individuels purs et cristallins
- Production : 25 Kg/24 h. (1250 glaçons)
- Glaçons Gourmets plein de 20 g
- Capacité de stockage de 9 kg •
- Carrosserie acier inoxydable •
- Régulation électromécanique simple et fiable •
- Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air) pour installation encastrée•
- Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable (refroidissement par air)•
- Interrupteur marche arrêt accessible en façade •
- Accès ergonomique à la cabine de stockage grâce à la porte escamotable• Système d'amortissement de mouvement de fermeture de porte •
- Système anticalcaire breveté protégeant le circuit d'eau •
- pelle à glaçons perforé
- Agent antimicrobien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées• Réfrigérant R-134a sans CFC
- Alimentation électrique : 220 V/50HZ
- Puissance :300 w minimum

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

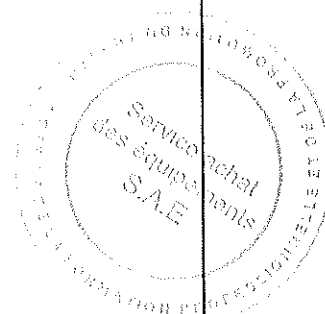
Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Marquage CE.

Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

34

**GUERIDON DE RESTAURANT :****Marque :****Référence :**

Fourniture et pose selon les règles d'art d'un guéridon suivant les caractéristiques:

Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants, en bois massif, avec roulettes avec un profile moderne et esthétique.

La structure et les étagères sont en bois de hêtre massif, peint en couleur noyer.

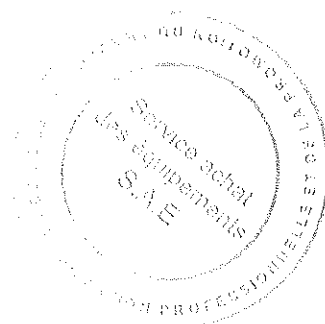
Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc, ce qui le rend facile à déplacer.

35

44

483

	Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm A hauteur des tables Restaurant et Avec étagère.		
36	<p>MOULIN A CAFE : Marque : Référence :</p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</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>		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ	U	1			
2	PLAQUE GRILLADE LISSE ET RAINURES A GAZ SUR PLACARD	U	1			
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ SUR PLACARD	U	1			
4	RESEAU ET INSTALLATION DU GAZ DE CUISSON	Ens	1			
5	HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE ADOSSEE	Ens	1			
6	APPAREIL A PANINI ELECTRIQUE	U	1			
7	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1			
8	FOUR ELECTRIQUE FOUR COMBINE: FOUR PIZZA+ FOUR A CONVECTION	U	1			
9	BOUILLOIRE ELECTRIQUE EN INOX	U	1			
10	MIXEUR DE BAR	U	2			
11	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2			
12	CUTTER DE TABLE	U	1			
13	BATTEUR ELECTRIQUE A MAIN	U	1			
14	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1			
15	CENTRIFUGEUSE EXTRACTEUR DE JUS	U	1			
16	TABLE EN INOX MOBILE	U	3			
17	TABLE ROULANTE DE SERVICE	U	1			
18	ECHELLE COULISSANTE A MAIN	U	1			
19	PETRIN A SPIRALE 20L	U	1			
20	LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNEL	U	1			
21	LAVE VERRES	U	1			

4/5

22	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUITTOIR	U	1		
23	EVIER 1 BAC AVEC MITIGEUR	U	1		
24	POUBELLE 120 LITRES	U	2		
25	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	1		
26	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1		
27	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	U	1		
28	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	1		
29	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2		
30	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE CAPACITE 700 L	U	1		
31	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	1		
32	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1		
33	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE PROFESSIONNELLE	U	1		
34	MACHINE A GLAÇONS	U	1		
35	GUERIDON DE RESTAURANT	U	1		
36	MOULIN A CAFE	U	1		
Montant Total					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



Lot 2 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

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

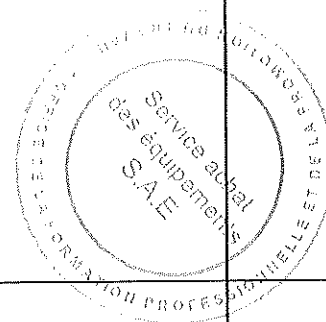
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

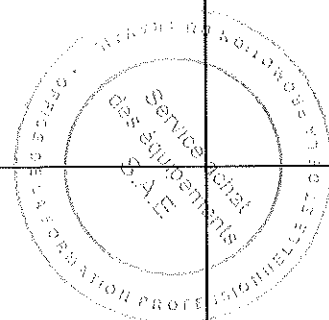
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

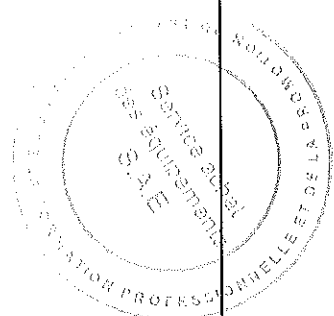
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
2	<p>FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 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>		

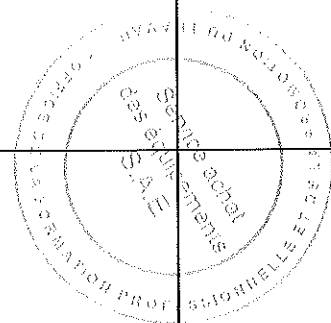


	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
3	<p>CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 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 cuisine professionnel 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>		
4	<p>COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 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 cuisine professionnel 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>		
5	<p>FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p>		



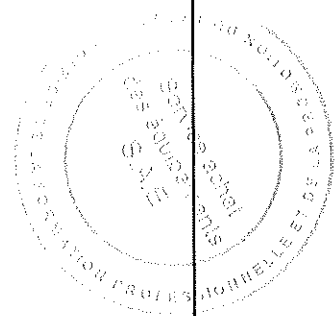
	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel 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 cuisine professionnel 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>		
6	<p>CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 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 cuisine professionnel 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>		
7	<p>CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
8	<p>CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
9	<p>VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		

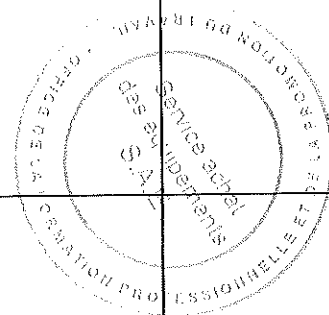


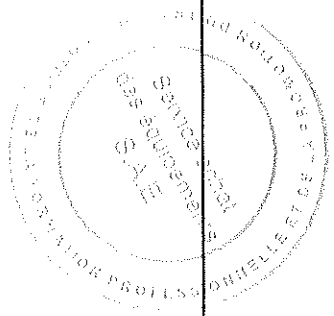
uf

YAR

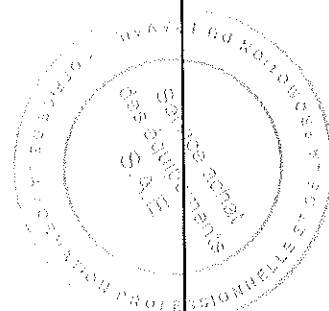
10	<p>VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisine professionnel 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>		
11	<p>VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
12	<p>VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
13	<p>VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
14	<p>VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		



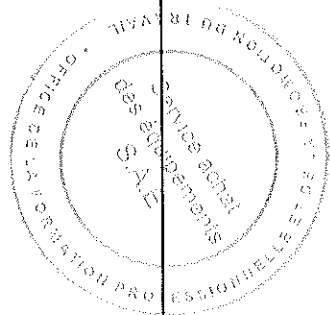
15	<p>RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de 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 cuisine professionnel 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>		
16	<p>ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
17	<p>ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

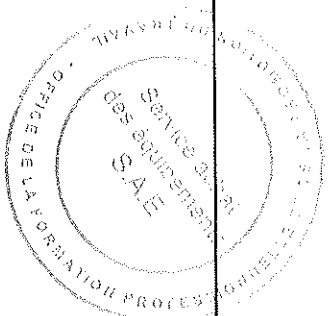
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>		
18	<p>ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
19	<p>TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		



YAS

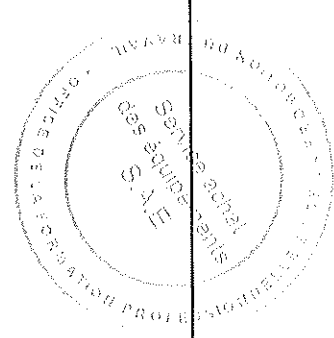
u/

	<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>		
20	<p>SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
21	<p>TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
22	<p>SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
23	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
24	<p>THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 2 PAX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		

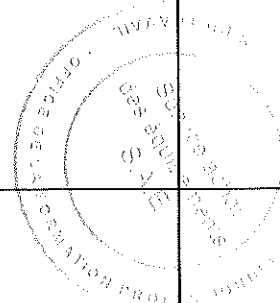
YH

47

	<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>		
25	<p>SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
26	<p>MUGS BLANCHE 30 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
27	<p>COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

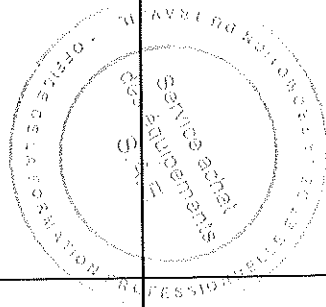
YAS

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
28	<p>BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
29	<p>BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		

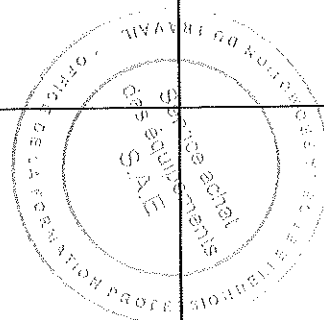


47

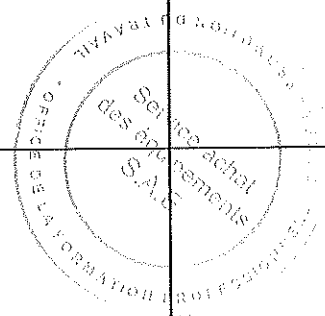
YAS

	<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>		
30	<p>COUTEAU A DESOSSER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
31	<p>COUTEAU A GENOISE, LAME DENTELEE / MANCHE (ABS) 3 RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
32	<p>COUTEAU A HUITRE ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

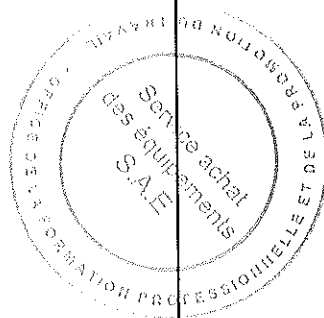
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>		
33	<p>COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
34	<p>COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE – PROPYLENE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
35	<p>COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS</p> <p>Marque:</p>		

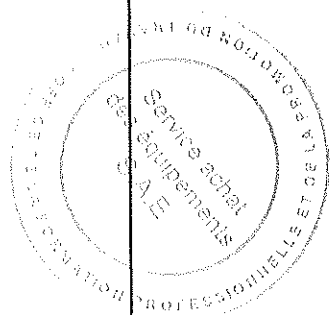


	<p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel 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 cuisine professionnel 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>		
36	<p>COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
37	<p>COUTEAU ECAILLEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
38	<p>COUTEAU ECONOMIE ABS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
39	<p>COUTEAU SCIE A PATISserie PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
40	<p>FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

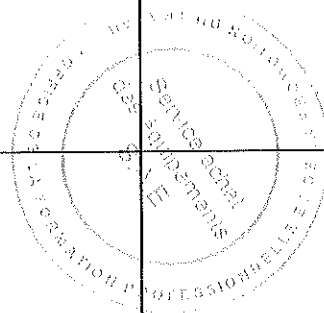


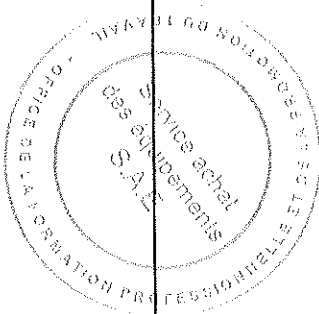
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
41	<p>CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
42	<p>CUILLERE PARISIENNE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
43	<p>CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

4/5

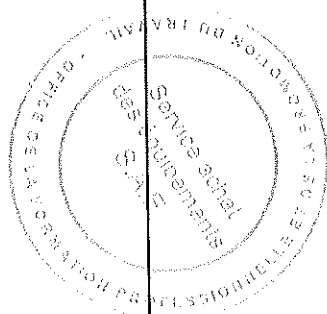
4/

	<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 cuisine professionnel 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>		
44	<p>BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
45	<p>BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		

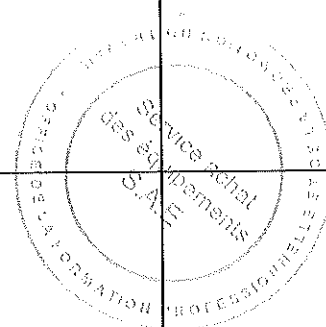


46	<p>DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM \pm 5 % LONGUEUR</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, 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 cuisine professionnel 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>		
47	<p>DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE 24 PCS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
48	<p>ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		

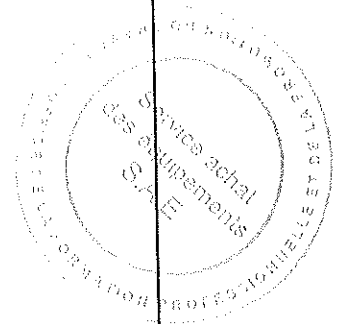
157

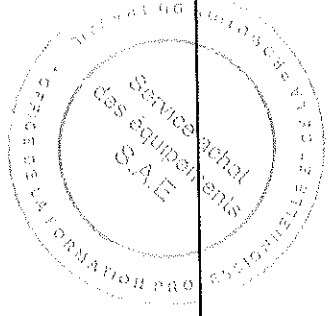
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
49	<p>ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
50	<p>ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
51	<p>PALETTE COUDEE POUR GRILL LONG ENVIRON 20 CM ET MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
52	<p>EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1 LONGUEUR 530CM/ LARGEUR 325 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
53	<p>BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARANT ALIAENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
54	<p>EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS</p> <p>Marque:</p>		



	<p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
55	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
56	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		

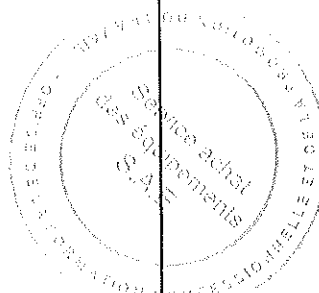


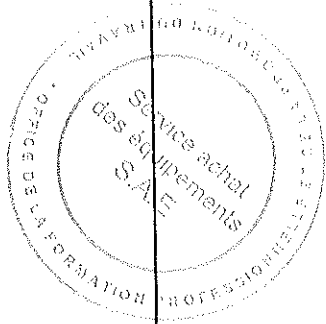
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
57	<p>EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
58	<p>MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC BOCAL</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
59	<p>CHINOIX ETAMINE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

4/5

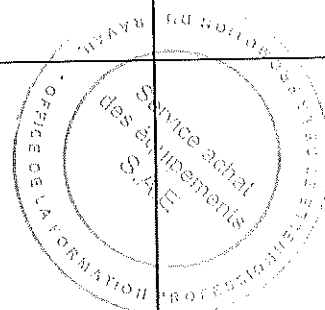
4/

	<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 cuisine professionnel 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>		
60	<p>FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
61	<p>MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		

62	<p>COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
63	<p>FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
64	<p>FOUET EN INOX A BLANC 40 CM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
65	<p>FOURCHETTE CHEF 2 DENTS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
66	<p>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
67	<p>GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

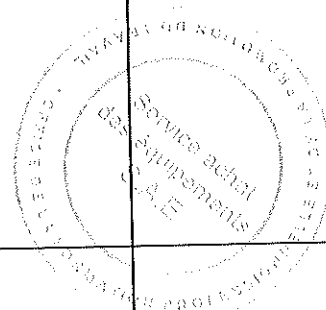
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>		
68	<p>LOUCHE A SAUCE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
69	<p>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
70	<p>MOULE A CAKE INOX 30 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		



W

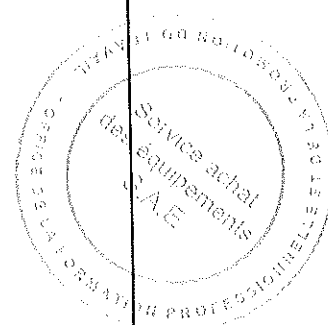
YAS

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
71	<p>MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
72	<p>BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



W

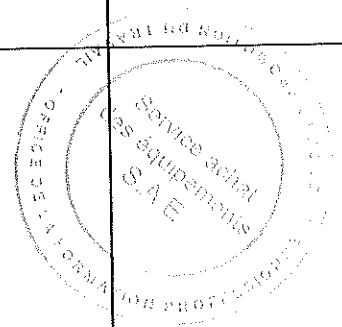
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
73	<p>MOULE A STEAK HACHE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
74	<p>MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
75	<p>MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		



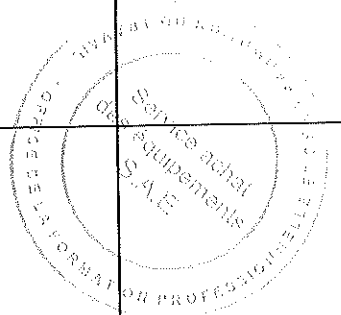
Wf

YAS

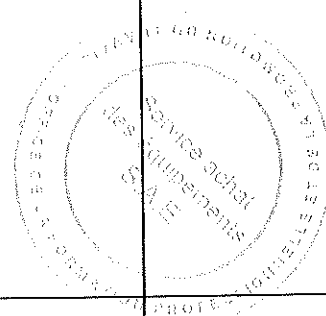
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
76	<p>MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
78	<p>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



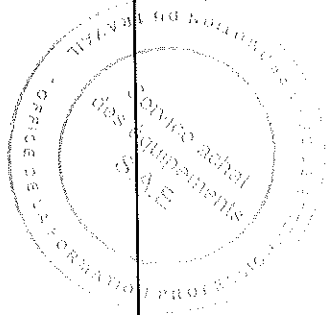
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>		
79	<p>PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
80	<p>BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
81	<p>SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM</p>		



	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
82	<p>PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
83	<p>PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		



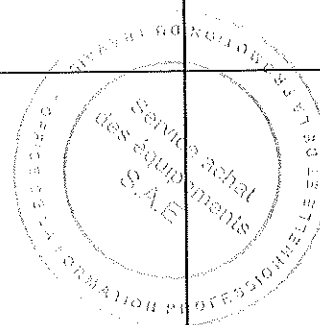
4/5

	<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>		
84	<p>PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
85	<p>PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
86	<p>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

4

45

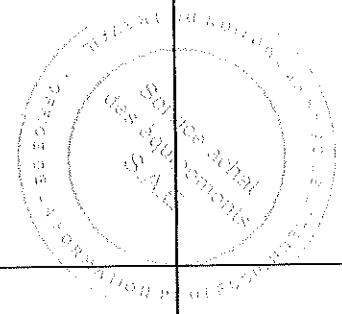
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel 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>		
87	<p>PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
88	<p>PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
89	<p>POCHES A DECORER ; 40 CM</p>		

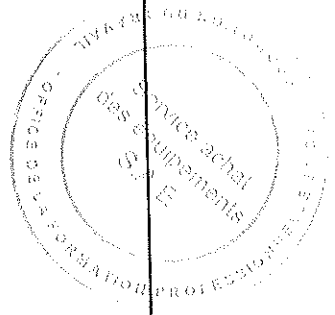


W

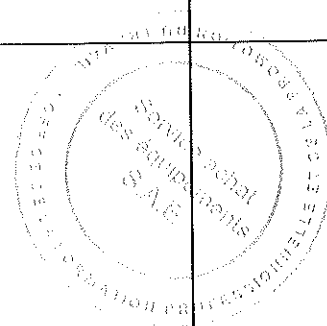
Vas

	<p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
90	<p>POELES A CREPES ANTI ADHESIF: 18CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
91	<p>POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		

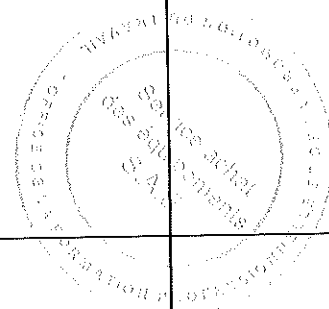


	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
92	<p>POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
93	<p>POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>MANDOLINE EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

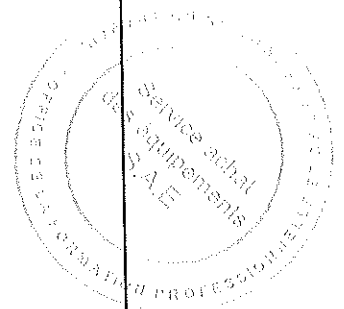
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE : 20CM/24CM/28CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>ROULEAU A PATISserie NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
97	<p>ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

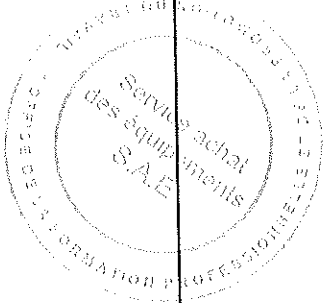


	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel 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 cuisine professionnel 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>SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE 2L ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35 MINIMUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p>		

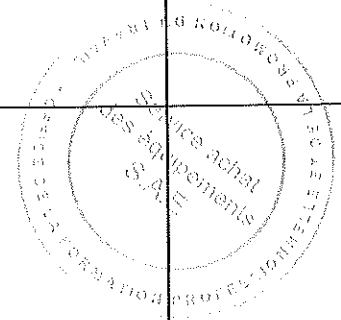


	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
100	<p>BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
101	<p>CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
102	<p>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

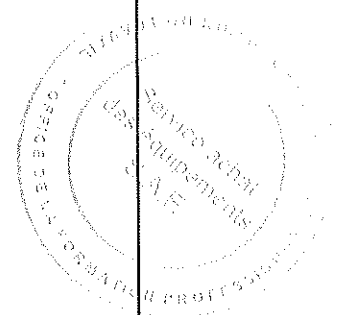


	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour 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>		
103	<p>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

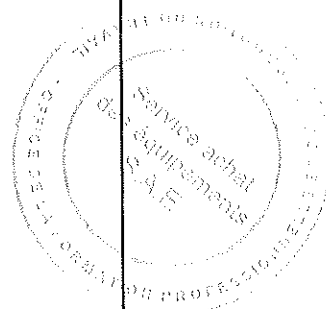
	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel 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 cuisine professionnel 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>		
106	<p>SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
107	<p>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



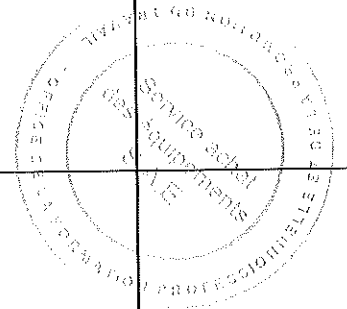
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
108	<p>SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
109	<p>SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
110	<p>TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

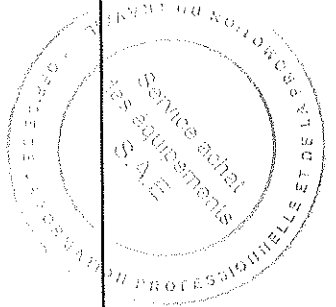


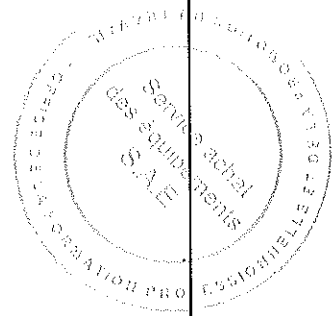
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
111	<p>TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
112	<p>CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70 MM ± 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
113	<p>TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU FOUR 20 CM ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

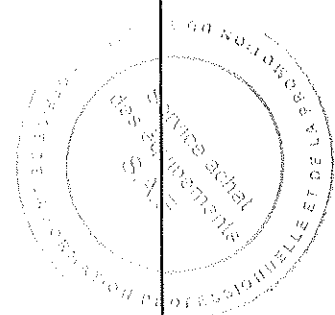


	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel 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 cuisine professionnel 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>		
114	<p>THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
115	<p>RAPE NOIX EN INOX</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
116	<p>VIDE POMME PP:15 MM PM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
117	<p>ZESTEUR VERTICALE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
118	<p>CANNELEUR DROITIER</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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>		

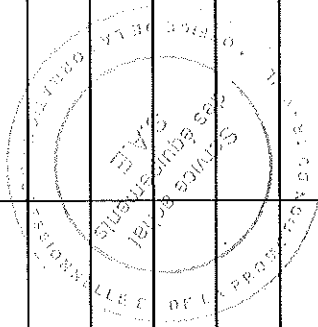
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
119	<p>RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
120	<p>ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p><u>Un échantillon physique doit être présenté pour la validation au client</u></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 cuisine professionnel 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>		
121	<p>ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p>		

	<p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		
122	<p>ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Produit de gamme hôtelière de qualité supérieure ,qualité premium, issu de marques reconnues sur le marché</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 cuisine professionnel 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>		

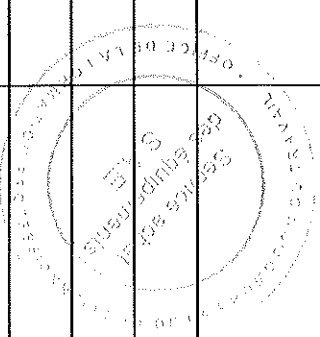
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	COUTEAU DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80			
2	FOURCHETTE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80			
3	CUILLERE DE TABLE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	80			
4	COUTEAU A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30			
5	FOURCHETTE A POISSON EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	30			
6	CUILLERE A MOKA EN INOX EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50			
7	CUILLERE A CAFE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50			
8	CUILLERE A GLACE EN INOX18/10 QUALITE PREMIUM	U	50			
9	VERRE A EAU 25 CL QUALITE PREMIUM	U	120			
10	VERRE A EAU 30 CL QUALITE PREMIUM	U	120			
11	VERRE A JUS 33 CL QUALITE PREMIUM	U	120			
12	VERRE A SODA 33CL QUALITE PREMIUM	U	120			
13	VERRE A THE BELDI / ARTISANAL 12CL	U	120			
14	VERRE A THE TRANSPARENT CYLINDRIQUE/TUBULAIRE 16CL	U	120			
15	RAMEQUINS EN PORCELAINE BLANCHE Ø 70mm QUALITE PREMIUM	U	120			



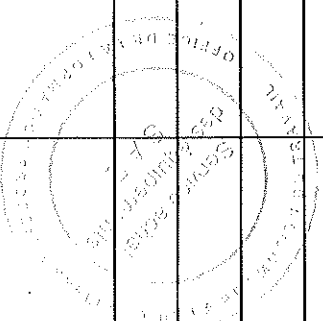
16	ASSIETTE CREUSE Ø250mm QUALITE PREMIUM	U	120			
	ASSIETTE D'ATTENTE (SOUS ASSIETTES) Ø220mm QUALITE PREMIUM	U	120			
17	ASSIETTE A PAIN EN PORCELAINE Ø160mm QUALITE PREMIUM	U	80			
18	TASSE A CAFE ESPRESSO 9cl QUALITE PREMIUM	U	48			
19	SOUS TASSE Ø130mm QUALITE PREMIUM	U	48			
20	TASSE A CAFE AU LAIT 20 CL QUALITE PREMIUM	U	48			
21	SOUS TASSE A CAFE AU LAIT Ø150mm QUALITE PREMIUM	U	15			
22	THEIERE MAROCAINE EN ACIER INOXYDABLE POUR 1 PAX	U	15			
23	SUCRIER EN PORCELAINE AVEC COUVERCLE 27 CL QUALITE PREMIUM	U	60			
24	COUPE DE GLACE 20 CL QUALITE PREMIUM	U	24			
25	BOL A DESSERT EN PORCELAINE Ø120mm QUALITE PREMIUM	U	30			
26	BOITE STOCKAGE POLY CARRE SERIE 11L,3L ± 10 %	U	5			
27	COUTEAU A DESOSSER	U	1			
28	COUTEAU A GENOISE, LAME DENTEELE / MANCHE (ABS) 3	U	1			
29	RIVETS LONGUEUR 30 CM ± 10 %	U	1			



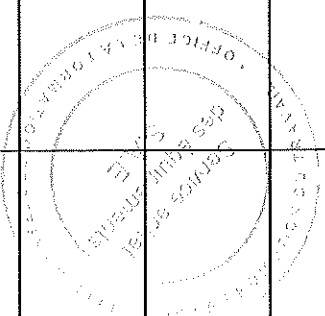
VKS

W

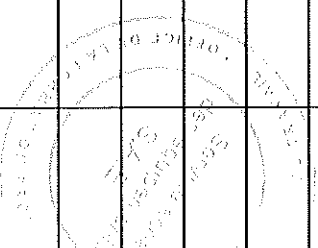
32	COUTEAU A HUITRE ABS	U	1			
33	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM	U	2			
34	COUTEAU A POISSON DE CUISINE 30 CM± 10 % MANCHE EN ELASTOMERE - PROPYLENE	U	1			
35	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS	U	4			
36	COUTEAU GRAND PROFESSIONNEL DE CUISINE	U	1			
37	COUTEAU ECAILLEUR	U	1			
38	COUTEAU ECONOMOME ABS	U	4			
39	COUTEAU SCIE A PATISSERIE PROFESSIONNEL LAME INOX MACHE NOIRE A 03 RIVETS 40 CM± 10 %	U	1			
40	FEUILLE A FENDRE EN INOX AVEC UNE MANCHE RIVETEE	U	1			
41	CUILLERE A RAGOUT GRANDE CUISINE COTE INOX	U	1			
42	CUILLERE PARISIENNE	U	2			
43	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE	U	1			
44	BASSINE RONDE PLASTIQUE BLANC ALIMENTAIRE SERIE 1L, 3L, 6L ENVIRON	U	3			
45	BOITE A EPICES PROFESSIONNELLE A COMPARTIMENTS	U	2			
46	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR	U	1			



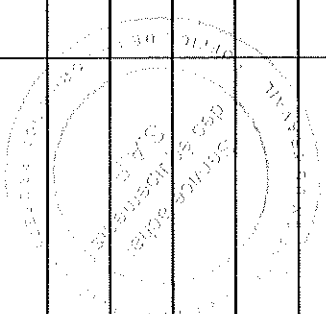
47	DOUILLES EN POLYCARBONATE JEUX DE24 PCS	U	1			
48	ECUMETTES A FRITE ETAMEE 16CM ; 24 CM ± 10 %	U	1			
49	ECUMOIRE 20 CM EN INOX18/10 ± 10 %	U	1			
50	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %	U	2			
51	MANCHE EN PLASTIQUE INOX EPAIS	U	2			
52	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONOME GN 1/1	U	2			
53	BOITE DE CONSERVATION EN PLASTIQUE TRANSPARENT	U	10			
54	ALIAENTAIRE 4L H: 5CM ± 10 % ENVIRON AVEC COUVERCLE	U	2			
55	EMINCEUR 30 CM. EP 3MM. LAME INOX. MANCHE EN ABS	U	1			
56	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES	U	1			
57	MINIMUM FORME CARREE	U	1			
58	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES	U	1			
59	MINIMUM FORME RONDE	U	1			
	MIXEUR PLONGEUR MINI PROFESSIONNEL EN INOX AVEC	U	1			
	BOCAL	U	1			
	CHINOIX ETAMINE EN INOX	U	1			



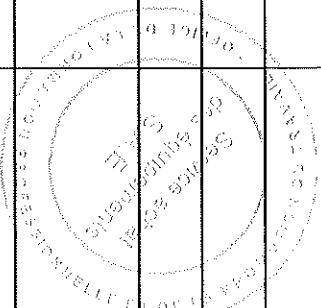
60	FAITOUT INOX DIAMETRE 40 AU MINIMUM FOND RENFORCE AVEC COUVERCLE 18/10	U	2		
61	MARMITE A PRESSION EN INOX 6 LITRES	U	1		
62	COUSCOUSSIER INOX 6 LITRES, COUVERCLE EN INOX	U	1		
63	FOUET A SAUCE 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)	U	2		
64	FOUET EN INOX A BLANC 40 CM \pm 10 %	U	2		
65	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	1		
66	GRATTOIR A MANCHE 250 MM LAME 100MM \pm 10 %	U	2		
67	GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES	U	10		
68	LOUCHE A SAUCE	U	2		
69	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	1		
70	MOULE A CAKE INOX 30 CM	U	5		
71	MOULE INDIVIDUEL A CAKE INOX 10 CM ENVIRON	U	20		
72	BALANCE ELECTRONIQUE 2G A 10 KG MINIMUM	U	1		
73	MOULE A STEAK HACHE EN INOX	U	1		
74	MOULE INOX DARIOLE 0,07L \pm 10 %	U	24		
75	MOULIN A LEGUMES EN INOX 32CM	U	1		
76	MOULIN A POIVRE EN BOIS ET ACIER VERNIS 22 CM/5	U	2		
77	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM	U	2		



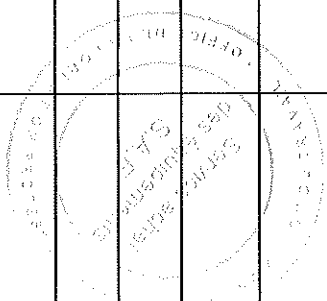
78	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	1		
79	PASSOIRE A 2 POIGN INOX X45 ± 10 %	U	2		
80	BAIN MARIE EN INOX CONTENANCE 2L EN INOX	U	3		
81	SAUTOIRE EN INOX EPAIS ENVIRON 35 CM DIAM	U	4		
82	PINCEAU PATISSIER PURE SOIE MANCHE EN POLYPRO 35 CM	U	2		
83	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X				
	32.5 XEP:2CM	U	3		
84	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5				
	XEP:2CM	U	1		
85	PLANCHE A DECOUPER BLEU EN POLYETHYLENE 53 X 32.5				
	XEP:2CM	U	1		
86	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	8		
87	PLAQUE A FOUR INOX 60*40 CM EN TÔLE NOIRE EPAIS	U	4		
88	PLAT ROND EN INOX DIAM 30 ± 10 %	U	8		
89	POCHES A DECORER ; 40 CM	U	2		
90	POELES A CREPES ANTI ANTIADHESIF: 18CM	U	2		
91	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %	U	2		
92	POELE INOX 36 CM 10% FOND EPAIS	U	3		
93	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTI-ADHERENT FOND EPAIS	U	2		



94	MANDOLINE EN INOX	U	2			
	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX , SERIE :					
95	20CM/24CM/28CM	U	1			
96	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2			
97	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %	U	1			
	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DIAM / CAPACITE					
98	2L ENVIRON	U	8			
	SERIE BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25 à 35					
99	MINIMUM	U	2			
100	BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE	U	1			
101	CHINOIS 18 à 26 EN INOX 18/10 ± 5 %	U	1			
102	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX LONGUEUR 40-50-60± 10 %	U	2			
103	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	3			
	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC					
104	FOND RENFORCE 18/10	U	2			
105	TORCHON DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE	U	10			
106	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 40 CM	U	6			
107	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	2			
108	SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM	U	1			
109	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 40 MM ± 10 %	U	2			



110	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM: 26 CM	U	1			
111	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTI-ADHERENTE 60X40 CM	U	3			
	CERCLE TARTELETTE EN INOX RONDE UNI SANS FOND Ø70					
112	MM ± 5 %	U	50			
	TERRINE RECTANGULAIRE TERRE RESISTANT ALLANT AU					
113	FOUR 20 CM ENVIRON	U	5			
114	THERMOMETRE A SONDE ECRAN DIGITAL TEMP -20 A 200°C	U	1			
115	RAPE NOIX EN INOX	U	1			
116	VIDE POMME PP:15 MM PM	U	1			
117	ZESTEUR VERTICALE	U	1			
118	CANNELEUR DROITIER	U	1			
119	RAVIER A GRATIN EN PORCELAINE BLANCHE 16 C ENVIRON	U	10			
120	ASSIETTE PLATE Ø260mm QUALITE PREMIUM	U	100			
121	ASSIETTE PLATE Ø280mm QUALITE PREMIUM	U	100			
122	ASSIETTE A ENTREMET Ø210mm QUALITE PREMIUM	U	100			



45

4

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

