

**ROYAUME DU MAROC**

**\*\*\_\*\*\_\*\*\_\*\*\_\*\***

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

**AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL N° 136/2024**

Le **11 Février 2025 à 10 Heures**, il sera procédé, dans les bureaux de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis à : 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 n° 136/2024 pour :

**L'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT Guich loudaya 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 : Équipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et chocolaterie**
- **Lot n°4 : Matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage**
- **Lot n°5 : 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](http://www.marchéspublics.gov.ma).

L'estimations du coût des prestations établies par le Maître d'ouvrage est fixée à la somme de :

- **Lot n° 1 : Deux cent quatre-vingt-quatorze mille deux cent quarante Dirhams (294 240,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Deux cent quatre-vingt-quinze mille deux cents Dirhams (295 200,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Six cent quatre-vingt-dix-sept mille six cent soixante-dix-huit Dirhams et quatre-vingts centimes (697 678,80 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Six cent quatre-vingt-deux mille cent quarante-six Dirhams (682 146,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 5 : Un million trois cent quarante-deux mille sept cent quatre-vingt-trois Dirhams et vingt centimes (1 342 783,20 DH) en TTC.**

Le cautionnement provisoire est fixé à la somme de :

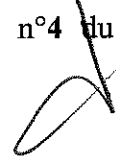
- **Lot n°1 : Quatre mille cinq cents Dirhams (4 500,00 DH)**
- **Lot n°2 : Quatre mille cinq cents Dirhams (4 500,00 DH)**
- **Lot n°3 : Dix mille cinq cents Dirhams (10 500,00 DH)**
- **Lot n°4 : Dix mille trois cents Dirhams (10 300,00 DH)**
- **Lot n°5 : Vingt mille deux cents Dirhams (20 200,00 DH)**

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.marchespublics.gov.ma](http://www.marchespublics.gov.ma)

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 **10 Février 2025 à 16 Heures**, ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°4 du Règlement de consultation.



**المملكة المغربية**  
**مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل**  
**إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح دولي**  
**رقم 2024/136**

في يوم 11 فبراير 2025 على الساعة العاشرة 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 رقم 2024/136: لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ لفائدة مركز التكوين في مهن الفندقية والسياحة كيش الوداية التابع لمكتب التكوين المهني، موزعة في حصص كالتالية:

- الحصة رقم 1: معدات الطبخ، أفرنة و اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة رقم 2: معدات التبريد
- الحصة رقم 3: معدات الخبز و الحلويات و الشوكولاتة
- الحصة رقم 4: معدات العمل و التنظيم و معدات النظافة
- الحصة رقم 5: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

يوجب سحب ملف طلب العروض إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة من العنوان الإلكتروني [www.marchespublics.gov.ma](http://www.marchespublics.gov.ma)

تبلغ الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع:

- الحصة 1: منتان وأربعة وتسعون ألفاً ومنتان وأربعون درهم (294 240,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: منتان وخمسة وتسعون ألفاً ومنتان درهم (295 200,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: ستمائة وسبعة وتسعون ألفاً وستمائة وثمانية وسبعون درهم و ثمانون سنتيماً (697 678,80) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: ستمائة واثنان وثمانون ألفاً ومائة وستة وأربعون درهم (682 146,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: مليون وثلاثمائة واثنان وأربعون ألفاً وسبعمائة وثلاثة وثمانون درهم و عشرون سنتيماً (1 342 783,20) مع احتساب جميع الرسوم

تبلغ الضمانة المؤقتة:

- الحصة 1: أربعة آلاف وخمسمائة (4 500.00) درهم
- الحصة 2: أربعة آلاف وخمسمائة (4 500.00) درهم
- الحصة 3: عشرة آلاف وخمسمائة (10 500.00) درهم
- الحصة 4: عشرة آلاف وثلاثمائة (10 300.00) درهم
- الحصة 5: عشرون ألفاً ومنتان (20 200.00) درهم

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](http://www.marchespublics.gov.ma)

إن النشرات التمهيدية ، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة الصفقات بمديرية التكوين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، وذلك كحد أقصاه يوم 10 فبراير 2025 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة الفورية.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 4 من نظام الإستعارة



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

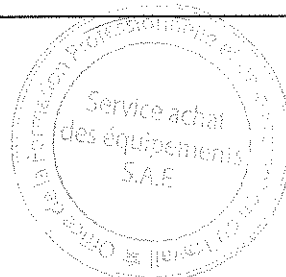
N° / 2024  
136

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

#### Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT Guich Loudaya de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de Restaurant
- Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE
- Lot 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- Lot 5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT





**REGLEMENT DE CONSULTATION  
(R. C.)**



## SOMMAIRE

---

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS
ARTICLE 4	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 5	: OFFRE FINANCIERE
ARTICLE 6	: PROSPECTUS, NOTICES ET AUTRES DOCUMENTS TECHNIQUES.
ARTICLE 7	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 8	: DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS.
ARTICLE 9	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 10	: REPARTITION EN LOTS
ARTICLE 11	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 12	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 13	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS
ARTICLE 14	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES
ARTICLE 15	: LANGUE DE L'OFFRE
ARTICLE 16	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE .
ARTICLE 17	: MONNAIE DE L'OFFRE
ARTICLE 18	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 19	: EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS
ARTICLE 20	: SIGNATURE ELECTRONIQUE
ARTICLE 21	: RESULTATS



## REGLEMENT DE LA CONSULTATION

\*\*\*\*\*

### ARTICLE N°1 : OBJET DU REGLEMENT DE CONSULTATION.

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert International sur offres de prix ayant pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT Guich Loudaya Témara de l'OFPPT de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de Restaurant
- Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE
- Lot 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- Lot 5 : 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 complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°21 susmentionné et des autres articles du décret précité

### ARTICLE N°2 : MAITRE 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 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

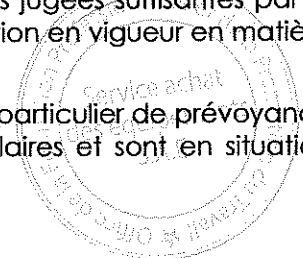
Conformément aux dispositions de l'article n°27 du décret n° 2-22-431 précité:

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 précité ;
- 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°4 : 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.

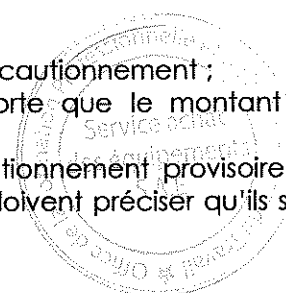
NB : En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

- 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 ;

#### **ARTICLE N°5 : OFFRE FINANCIERE**

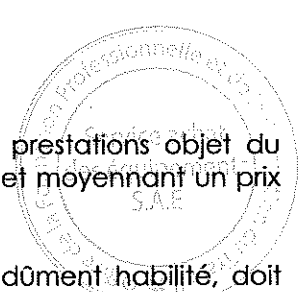
L'offre financière comprend :

- a) 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.

b) 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 bordereau des prix-détail estimatif le montant de ce dernier document prévaut pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

### **ARTICLES N°6 : PROSPECTUS, NOTICES ET AUTRES 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.

Les concurrents sont tenus également de renseigner le canevas en annexe du cahier des prescriptions spéciales et ce en faisant ressortir les caractéristiques des articles proposées, leurs marques et leurs références, le cas échéant.

NB : conformément au dernier alinéa de l'article 5 du décret n° 2-22-431 précité, Si un concurrent propose une marque commerciale répondant aux spécifications techniques exigées par le maître d'ouvrage, cette marque doit, s'il est déclaré attributaire, être mentionnée dans le marché.

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 ».

Le retrait des prospectus, notices ou autres documents techniques fait l'objet d'une demande écrite et signée par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

Les concurrents ayant retiré leurs prospectus, notices ou autres documents techniques peuvent présenter de nouveaux prospectus, notices ou autres documents techniques dans les conditions prévues ci-dessus.

NB : les prospectus, notices ou autres documents ne font pas l'objet de dépôt par voie électronique.

### **ARTICLE N°7 : 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 visé à l'article 7 précité ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;



- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;
- f) Le présent règlement de la consultation.
- g) Le modèle de la déclaration du plan de charge

#### **ARTICLE N°8 : DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT 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°9 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.**

Conformément aux dispositions de l'article n°22 § 7 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics, exceptionnellement, le maître d'ouvrage peut introduire des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe I-2 de l'article 23 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics. Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter du lendemain de la date de la dernière publication de l'avis rectificatif au portail des marchés publics, du site de l'Office le cas échéant et dans le journal paru le deuxième, sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initial.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que 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 compte tenu 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

transmises par tous moyens pouvant donner date certaine, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier sa demande de report.

Si le maître d'ouvrage reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder 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.

Dans ce cas, le report de la date de la séance d'ouverture des plis, ne peut être effectué qu'une seule fois quel que soit le concurrent qui le demande.

#### **ARTICLE N°10 : REPARTITION EN LOTS.**

- Le marché issu du présent appel d'offres est alloté en cinq lots ;
  - Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.
  - Chaque lot fait l'objet d'un seul marché. Il ne peut être passé avec ce concurrent un seul marché regroupant l'ensemble de ces lots.
- 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, dans l'ordre de leur énumération dans le dossier d'appel d'offres

#### **ARTICLE N°11 : PRESENTATION 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 électroniquement et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.
- b) la troisième 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°12 : 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.

YJS

3

H



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

### **ARTICLE N°13 : DEPOT 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](http://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.

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°14 : DELAI DE VALIDITE 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°15 : 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'OFPT seront rédigés en Langue Arabe ou Française.



*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

**ARTICLE N°16 : PRIX PREFERENTIELS 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°17 : 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°18 : DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.**

Le soumissionnaire 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°19 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.**

Les offres des concurrents admissibles 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.

Toutefois, pour les fournitures induisant un coût d'utilisation et/ou de maintenance, le critère « coût d'utilisation et/ou de maintenance » doit être pris en considération pour l'attribution du marché.

A cet effet, l'attribution du marché se fait sur la base du prix global combinant le prix d'acquisition et l'évaluation monétaire du coût d'utilisation et/ou de maintenance pendant une durée déterminée.

**Article n°20 : SIGNATURE ELECTRONIQUE.**

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.

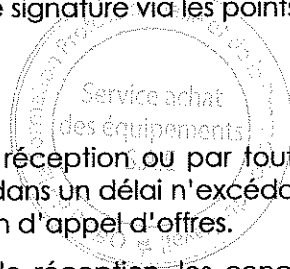
Lorsque le portail des marchés publics affiche que la signature électronique d'une pièce n'est pas valide, l'acteur du portail concerné est tenu de vérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.

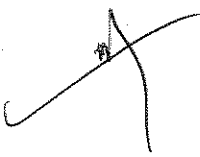
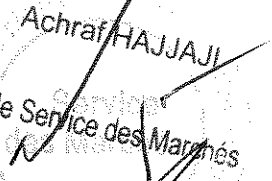

**Article n°21 : RESULTATS.**

Le maître d'ouvrage informe, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen donnant date certaine, l'attributaire de l'acceptation de son offre dans un délai n'excédant pas le troisième jour suivant la date d'achèvement des travaux de la commission d'appel d'offres.

Dans le même délai, il informe, par lettre recommandée avec accusé de réception, les concurrents éliminés, en leur indiquant les motifs de rejet de leurs offres. Cette lettre est accompagnée des pièces contenues dans leurs dossiers.

Un extrait du procès-verbal est publié sur le portail des marchés publics et affiché dans les locaux de l'organisme dont relève le maître d'ouvrage, dans les vingt-quatre heures suivant la date d'achèvement des travaux de la commission. La durée d'affichage de cet extrait est de quinze jours au moins.



<b>Etabli par :</b>  CHEF DE LA DIVISION ACHATS ET LOGISTIQUE EL FERDOUSSI WIDAD	<b>Vérifié par le Service des Marchés :</b>  Achraf HAJJAJI Chef de Service des Marchés
<b>LE SOUMISSIONNAIRE</b> <u>Lu et accepté</u>	<b>Le maître d'ouvrage</b> <b>Directeur de l'Approvisionnement</b> <b>et de la Logistique</b>  Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH



## 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 international sur offres des prix n°.....du.....

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT Guich Loudaya Témara de l'OFPPPT :

- Lot ... :

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

#### **B - Partie réservée au concurrent**

##### **a) Pour les personnes physiques**

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

##### **b) Pour les personnes morales**

Je (1), soussigné ..... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)  
Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société)  
Au capital de : .....  
Adresse du siège social de la société.....  
Adresse du domicile élu.....  
Affiliée à la CNSS sous le n°.....(2) et (3)  
Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°..... (2) et (3)  
N° de patente.....(2) et (3)  
N° d'identification fiscale.....  
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : .....(2) et (3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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



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

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

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

**Fait à.....le.....**

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ;

(3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

## MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

\*\*\*\*\*

### DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT Guich Loudaya Témara de l'OFPT :

Lot ... :

#### A - Pour les personnes physiques

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

Adresse du domicile élu : .....

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

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

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

#### B - Pour les personnes morales

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

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

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

Affiliée à la CNSS sous le n°.....(1)

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

N° de patente.....(1)

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

N° d'identification fiscale.....

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

#### - Déclare sur l'honneur :

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplit les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
- 3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
  - à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPT ;
  - 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 au 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 tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- 9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .
- 10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

- (1)** Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
- (2)** à supprimer le cas échéant.
- (3)** Lorsque le CPS le prévoit.
- (4)** à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- (\*)** En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

405

17

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





## SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 10	: MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 11	: MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 12	: 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 MARCHE.
ARTICLE 21	: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
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	: VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE
ARTICLE 27	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 28	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 29	: NANTISSEMENT.
ARTICLE 30	: RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 31	: MESURES COERCITIVES



## CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° ..... / 2023

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

Entre les soussignés :

d'une part : .....

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

Et,

D'autre part : .....

La société : .....

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

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

- Adresse du domicile élu : .....

- Affiliée à la CNSS sous le n° : .....

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

- Patente n° : .....

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur .....



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

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

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

Le présent marché a pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au CFMHT Guich Loudaya Témara de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine et de Restaurant
- Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE
- Lot 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE
- Lot 5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

### **ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.**

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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



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

### **ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.**

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

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

- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

#### **ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.**

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

#### **ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.**

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

#### **ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.**

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

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

##### **Délai d'exécution :**

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

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

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

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

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



Handwritten signature or mark.

**Pénalités de retard :**

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de Un pour mille (1/1000) du montant initial du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

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

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

**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 CCACT est :

- Lot N° 1 : Quatre mille cinq cents Dirhams (4500,00DH)
- Lot N° 2 : Quatre mille cinq cents Dirhams (4500,00DH)
- Lot N° 3 : Dix mille cinq cents Dirhams (10.500,00 DH)
- Lot N° 4 : Dix mille trois cents Dirhams (10.300,00 DH)
- Lot N° 5 : vingt mille deux cents Dirhams (20.200,00 DH)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## **ARTICLE N° 12 : FORMATION.**

Il n'est pas prévu.

## **ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.**

### **2- Réception provisoire**

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

### **2- Réception définitive :**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°17 : BREVETS.**

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

#### **ARTICLE N°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.

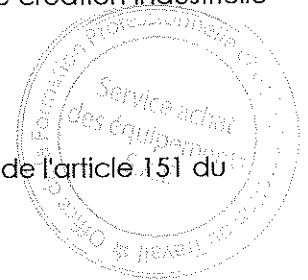
Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

- 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	1,4,11,12 et 13
Lot 2	1 et 4
Lot 3	1,2,8,9 et 10
Lot 4	2,et 6
Lot 5	101,102,103,230,231 et 232





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.**

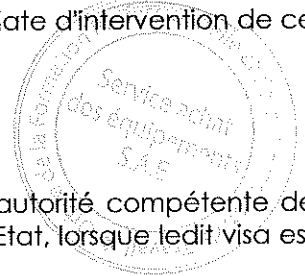
Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

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 MARCHE.**

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



#### **ARTICLE N°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.**

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

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

#### **ARTICLE N°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 à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

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

**ARTICLE N°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,

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

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

**ARTICLE N°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.**

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

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

**ARTICLE 26 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE**

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

**ARTICLE N°27 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.**

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

**ARTICLE N° 28 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.**

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



Handwritten signature and mark.

**ARTICLE N° 29 : NANTISSEMENT.**

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

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

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

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

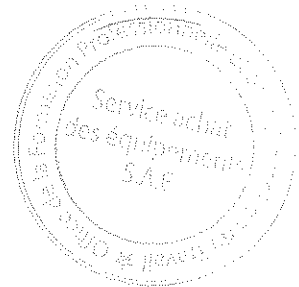
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

**ARTICLE N°30 : RESILIATION DU MARCHE.**

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

**ARTICLE 31 : MESURES COERCITIVES.**

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



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

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

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

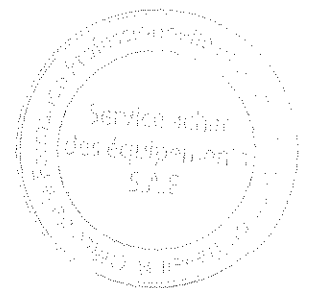
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p>Construction en acier inox.</p> <p>Nombre de niveaux : 6</p> <p>Cuisson de charges mixtes</p> <p>Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes</p> <p>Haute productivité</p> <p>Gamme iCombi Pro ou similaire</p> <p>3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé</p> <p>Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés</p> <p>Fonction de maintien au chaud</p> <p>Simplicité d'utilisation</p> <p>Éclairage de la chambre de cuisson.</p> <p>5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum</p> <p>Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C</p> <p>Processus de maintien au chaud</p> <p>Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit</p> <p>Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration</p> <p>Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu'à 130 l / seconde pour d'excellents résultats</p> <p>Ecran tactile</p> <p>Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements,</p> <p>Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.</p> <p>capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.</p> <p>Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.</p> <p>Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température</p> <p>Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, grâce à des technologies intelligentes qui permet de :</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>-Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson</p> <p>-Adapter automatiquement les paramètres de cuisson pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés</p> <p>-Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence</p> <p>-Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes</p> <p>Dimensions : <b>L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%</b></p> <p>Puissance de raccordement électrique : <b>10.8 kW minimum</b></p> <p>Tension : <b>400 V - Triphasé</b></p> <p>Capacité / Volume : <b>6 niveaux</b></p> <p>Compatibilité : <b>GN 1/1, GN 1/2</b></p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><b>ACCESSOIRES STANDARDS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1</li> <li>• Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).</li> </ul> <p>Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé</p> <p>Hotte aspirante installée en dessous du four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm minimum</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Puissance restituée 900 W minimum</p> <p>230 V   50 Hz</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p>



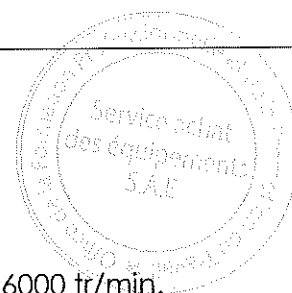
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Programmeur mécanique Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b> <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b> <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>PLAQUE À INDUCTION</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b></p> <p>La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant</p> <p><b>Caractéristiques :</b> Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Tension (en V) : 230 V / 50 HZ</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	<p><b>CHAUFFE-PLATS - ELECTRIQUE 10 PLAQUES :</b></p> <p><b>Marque</b>  <b>Référence</b>            Puissance : 1.3 Kw minimum            Réalisation : Châssis en acier inox            Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température            Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)            Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore            Dimensions : 400X215X475 MM minimum            Poids : 23 Kg minimum            Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.            Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.            Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.            Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices            Manuel d'installation et d'entretien.            Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
5	<p><b>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Portée : 300 Kg.            Monophasé 220V 50HZ            Précision : inférieure à 100g            Ecran LCD rétroéclairé            Capteur en aluminium            Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum.            Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).            Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox            Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum            Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
6	<p><b>TRANCHEUR</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire            Lame en acier inox AISI 304 VG</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Epaisseur de coupe (mm) 0-15 Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie Livré avec : Démonte lame, Aiguiseur</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><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
7	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>

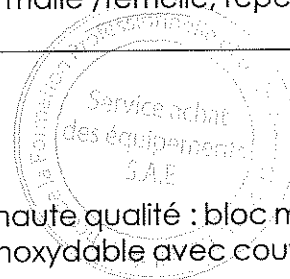




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
8	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.  Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.  Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et 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).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
9	<p><b>MIXEUR PLONGEANT :</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Moteur 600 watt extra puissant pour mixer différents ingrédients, même les plus difficiles, et piloter une variété d'accessoires.  Poignée ergonomique : Pour un maximum de confort lors du mixage  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats "maison"  Mixez facilement sur simple pression d'un bouton  Lame en acier inoxydable  Dimension : 385 x 60 x 60 +/-10%  Longueur du cordon électrique :120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 x shaker/gobelet, 1 x mixeur-plongeur en métal, 1 x batteur, 1 x broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V+T  Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>



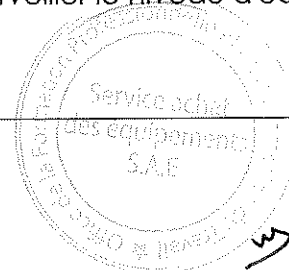
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :</p> <p>Une centrifugeuse qui permet de préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 700 W minimum</li> <li>• Voltage : Monophasé 230 V</li> <li>• Vitesse : 3000 tr/min</li> <li>• Débit : jusqu'à 120 litres / h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 235 x 535 x 502 mm + /- 10%</li> <li>• collecteur de pulpe de 6,5 litres</li> <li>• Panier en inox est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <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><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b>  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>
11	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Coupe légumes avec cutter :</p> <p>Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.</p> <p>CUTTER  Cuve en inox  Capacité : 5,5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.  Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau  Production/heure : 100 Kg à 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum</p>



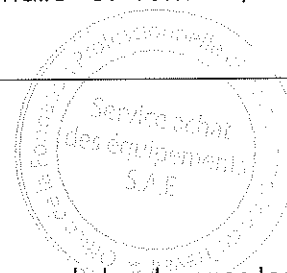
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  COUPE LEGUME  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
12	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b>  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</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.</li> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• Système de chauffage électrique</li> <li>• Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude / 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité de l'élément chauffant de la chaudière</li> <li>• Remplissage automatique de la chaudière</li> <li>• Contrôle des alarmes de dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inoxydable</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm</li> <li>• Chaudière de : 15 litres +/-10%</li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b>  -1 porte-filtre + filtre 1 tasse  -2 portes-filtre + filtres 2 tasses</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>-1 tuyau de purge pour évacuation  -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café  -1Tasseur  - mini-vannes d'isolement.  - Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  -Bac de vidange en inox.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Marquage CE,NF,ISO .....</b>  <b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  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...</p> <p><b>Informations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compatible avec les capsules Nespresso - permet de préparer toutes les boissons Nespresso,</li> <li>• Jusqu'à 40 cafés / jour minimum</li> <li>• Réservoirs 4 L</li> <li>• elle permet de confectionner jusqu'à 8 boissons à base de café.</li> <li>• écran digital , avec un bac à capsules</li> <li>• différente types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé....</li> <li>• Mode veille automatique pour réduire davantage les coûts de fonctionnement</li> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir - permet de surveiller le niveau d'eau</li> <li>• Buse à eau chaude</li> <li>• Bac à capsules usées : 40</li> <li>• Puissance : 1300 W</li> </ul>



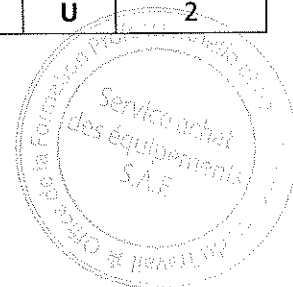
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : L 280 x P 480 x H 380 mm</li> <li>• Alimentation : 230 V-50HZ</li> </ul> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Marquage CE,NF,ISO .....</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
14	<p><b>PERCOLATEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>En acier inoxydable</p> <p>Capacité : 15 l</p> <p>Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service</p> <p>Avec indicateur de niveau</p> <p>Puissance : 1000 W minimum</p> <p>Accessoire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
15	<p><b>POUBELLE 120 LITRES</b></p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
16	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b></p> <p>De capacités 1100 litres</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>

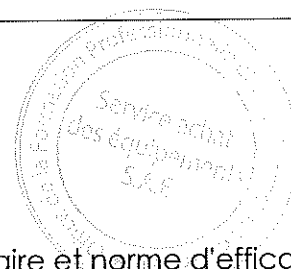
### Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	CFMHT Guich Loudaya
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1
2	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	5
3	PLAQUE A INDUCTION	U	2
4	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	1
5	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1
6	TRANCHEUR	U	1
7	BLENDER ELECTRIQUE	U	4
8	PRESSE AGRUME CUVE	U	2
9	MIXEUR PLONGEANT	U	1
10	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1
11	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1
12	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1
13	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1
14	PERCOLATEUR	U	2
15	POUBELLE 120 LITRES	U	8
16	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	2



**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, 10 litres/h, condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure, la turbine est verticale à extraction automatique, elle nécessite peu d'entretien et est très facile à l'emploi, la capacité de mélange minimum est de 1 litre et maximum de 2 litres, niveau sonore inférieur à 70 dB  Capacité 10 litres/h <b>minimum</b>  Tension 220 v-50HZ  Puissance 1,5 kw minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-10°C à -22° C</b></li> <li>• Capacité : 700L.</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, Méthode :HACCP.</li> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>• L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</li> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• « Ventilation Gill » sur le panneau avant</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</li> <li>• Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</li> <li>• Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</li> <li>• Puissance absorbé : 480 w minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> <li>• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>





Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
3	<p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> <p><b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</b></p> <p>Construite tout en inox de qualité, cette cellule mixte est à la fois robuste et puissante Avec 3 niveaux et il offre la possibilité de stocker des bacs GN 1/1 et 600 x 400.</p> <p>Le système de refroidissement/surgélation se fait de manière rapide avec une sonde à cœur et au temps prédéterminé.</p> <p>Le modèle 3 niveaux refroidit 10 kg au cycle de +90°C à +3°C en 90 min / congèle 5 kg de 90°C à -18°C en 270 min environ.</p> <p>Appareil ultra-performant avec une rapidité de refroidissement et de surgélation garantie. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Informations :</b></p> <p>Finition intérieure et extérieure tout inox  Arrière et dessous en galva  Porte avec poignée intégrée  Joints de porte magnétiques  Système de blocage de porte à 90°  Équipée d'une sonde de température à cœur  Réfrigération ventilée  Dégivrage automatique par gaz chaud  À poser  Thermostat digital  4 cycles de programmes  Compatible au format 600 x 400 et GN 1/1  Réfrigérant : R-290 ou similaire.  Réfrigération : Ventilée  Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg  Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg  Dimension (LxP xH) : <b>755 x 816 x 581 minimum</b>  Puissance électrique 1100 w minimum  Alimentation électrique 220 V/50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
4	<p><b>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-2°C à +8° C</b></li> <li>• Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP</li> <li>• Dimensions ± 10 % : 2148x850x H 810</li> <li>• Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum)</li> <li>• Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut</li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</li> <li>• 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm.</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg.</li> <li>• Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</li> <li>• Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement.</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</li> <li>• Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</li> <li>• Evaporateur ventilé</li> <li>• Fréon : R600a, R290, ou similaire</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 260 W minimum</li> <li>• Manuel d'installation et d'entretien</li> <li>• Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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. 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, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>

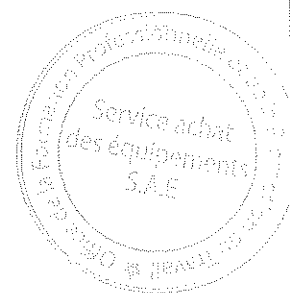


### Tableau de répartition

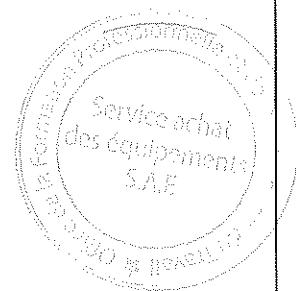
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	CFMHT Guich Loudaya
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1
2	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	5
3	CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX	U	2
4	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	1

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FAÇONNEUSE MANUELLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  Tapis en feutre.  Table de réception rabattable.  Entraînée par chaîne  Largeur de façonnage 75 cm minimum  Puissance 0,55 kw minimum  Goulotte sécurisée  Guides latéraux  Socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piètement amovible,  Alimentation électrique monophasée <b>220 V - 50 Hz</b>  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.  Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds avec une étagère basse.  Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>LAMINOIR A BANDE DE TABLE :</b></p> <p>Lamine tous types de pâtes feuilletée, brisée, douce levée, brioches... Idéalement conçu pour petites et moyennes productions. Gain de place au moment du rangement grâce aux tables relevables qui diminuent l'encombrement.  Ce produit est disponible avec des tables latérales de <b>500 x 700 mm</b>.  Son utilisation facile et son nettoyage rapide combinés à sa robustesse feront de ce produit un outil adapté à votre production.</p> <p><b>Informations :</b></p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes mécaniques, tapis manipulable par joystick</li> <li>• Version de table (très compacte), 4 vérins réglables.</li> <li>• Commandes manuelles.</li> <li>• 1 vitesse.</li> <li>• Tables latérales de 700 x 500 mm (relevables).</li> <li>• Longueur cylindres 500 mm.</li> <li>• Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm.</li> <li>• Vitesse d'avancement 35 mètres/minute.</li> <li>• Dimensions d'encombrement fermé 380 x 920 x h 850 mm +/-10%.</li> <li>• De série : 2 rouleaux à pâtisserie.</li> <li>• Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.</li> <li>• Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.</li> <li>• Racloirs et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.</li> <li>• Démontage et remontage des racloirs aisés, sans outillage.</li> <li>• Cylindres en acier chromé et rectifié.</li> <li>• Bac récolteur sous les cylindres.</li> <li>• Bande avec double sens de marche (Droite &amp; Gauche).</li> <li>• Châssis en acier peint (époxy).</li> <li>• Commandes à basse tension 24 V.</li> <li>• Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".</li> <li>• Grilles de protection rouleaux, en acier inox.</li> <li>• Système de traction, auto-lubrifié.</li> <li>• Bac à farine supérieur.</li> <li>• Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.</li> <li>• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li> <li>• Puissance électrique : 550 w minimum</li> <li>• Alimentation électrique : 220V/50hz</li> <li>• A poser.</li> <li>• Alimentation 220 V/50HZ</li> <li>• Puissance électrique : <b>550 W minimum.</b></li> <li>• Dimension : <b>1520x920x 700 minimum</b></li> </ul> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>PETRIN A SPIRALE 20L :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Pétrin à spirale suivant les caractéristiques:</p> <p>Ce pétrin à spirale spécialement conçu pour la pâte à pizza de cuve d'une</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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  2 vitesses</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b>  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>
4	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 15 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  15 Litres minimum  Capacité en farine : 6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet  manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
5	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 05 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Capacité utile : 4,8 Litres minimum            Cuve inox            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            Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
6	<p><b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Portée de 10 KG            Précision à 2 grammes            Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz            Fabriquée en acier inoxydable et en ABS, elle est gage de solidité et de durabilité. Elle est équipée d'un écran LCD rétro-éclairé pour une lecture facile des données.            elle possède une batterie au lithium intégrée et comprend un câble de charge USB.            Elle permet la lecture des données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), Facile à nettoyer, son boîtier est anti-éclaboussures. L'arrêt de l'appareil est automatique, tout comme la fonction tare. Elle indique également la surcharge et la faible puissance.            Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.            Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.            livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
7	<p><b>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Construction en polyéthylène alimentaire            4 roues pivotants ø50mm            2 roues avec frein            Livré avec couvercle transparent            Capacité 80 à 100 L</p>
8	<b>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE</b>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  professionnelle pour la boulangerie  Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple  opération à deux mains pour plus de sécurité  Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour  réglages de travail  Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour  le nettoyage facile à utiliser  Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas  lorsque la machine est arrondie  Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied  de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé  Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile  Couteau en Acier inoxydable divisant  Coated anodisé disque en Aluminium de séparation  Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien  Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire  Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus  Régulation hydraulique variable de pression  Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 %  Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte)  Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène  Certifications  Refroidissement ventilateur dans le cadre de base  Température contrôlée ventilateur de refroidissement  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.  Poids de pâte admissible : 750g &lt; 3750 g  Capacité de coupe : 25 &lt; 125 g  Capacité de boulage: 25 &lt; 100 g  Fonctionnement automatique : coupe + boulage  Possibilité couper + bouler ou simplement couper  Démontage simple de la tête de pressage + couteau  Machine montée sur pieds à vis (hauteur et planéité réglables)  Réglage du temps de pressage  Réglage du temps de boulage  Capacité : 30 Divisions  Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A ou 220V-50HZ (monophasé si disponible)  Puissance 1.3 Kw minimum,  Poids net : 300 Kg minimum</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p>

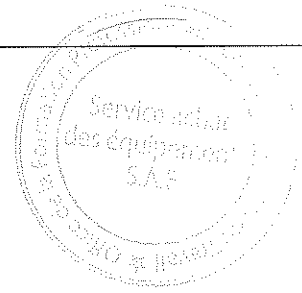




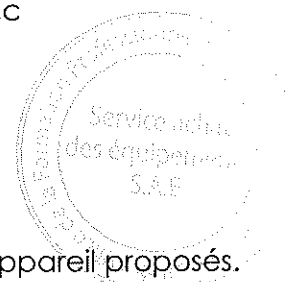
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
9	<p><b>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  <b>CARACTERISTIQUES :</b>  5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  Système de refroidissement forcé des composants internes ;  Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><u><b>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées</li> </ul> <p><u><b>MODES DE CUISSON</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> </ul> <p><u><b>MODES DE FONCTIONNEMENT</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).</li> </ul> <p><u><b>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.</li> <li>• Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.</li> <li>• Relais thermique de sécurité du moteur.</li> <li>• Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.</li> </ul> <p><u><b>ACCESSOIRES STANDARDS :</b></u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 niveaux de 2 plaques de 600*400</li> <li>Bouches levantes</li> <li>Habillage tout en inox,</li> <li>Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.</li> <li>Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance</li> <li>Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.</li> <li>Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.</li> <li>Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.</li> <li>Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable.</li> <li>Alimentation Triphasée 380 + T+N OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)</li> <li>Puissance 10 Kw minimum par niveau</li> <li>Arrivée d'eau</li> <li>Evacuation trop plein des buées 3/8"</li> <li>manuel d'installation et d'entretien.</li> <li>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations</b></p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>pertinentes.</b> <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
11	<p><b>ARMOIRE DE FERMENTATION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux de 60 mm réglables minimum Intérieure entièrement en inox Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum Tableau de commande électronique Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat et sonde hygrométrie électronique Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc Sur roulettes pour mise en place et nettoyage Groupe frigorifique tropicaliser Puissance : 2,5 KW minimum Type de gaz frigorifique : R452A ou similaire Alimentation Mono 220V - 50 Hz Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
12	<p><b>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Contenance 6L Fabrication en PVC noir haute résistance Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage  Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température  Plateau en inox pour 6L de chocolat  04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel  Dimensions :  Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +/-10%  Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +/-10%  Poids à vide : 3.72 kg  Tension : 220 V à 230 V  Puissance : 120 W  Puissance : 3 bars</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>GUITARE DE CHOCOLAT</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.  Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox  Cordes très robustes et facile à monter  Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite  Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm  Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm  Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm  Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
14	<p><b>CUTTER R5 ROBOT COUPE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Cutter de cuisine dispose d'une cuve de 5,9 litres, parfait pour hacher, émulsionner, pétrir et broyer les préparations, fruits, légumes. De la viande aux épices, permettra des hachages épais comme fins.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur asynchrone : oui</li> <li>• Puissance : 750 W minimum</li> <li>• Voltage : monophasé 230 V</li> <li>• Vitesse : 1500tr/mn</li> <li>• Minuterie : oui</li> <li>• Pulse : oui</li> <li>• Support moteur : métallique</li> <li>• Cuve : 5,9L en inox</li> <li>• Couteau : lames lisses en inox inclus</li> <li>• Poids : 24 kg</li> <li>• Sécurité magnétique et frein moteur</li> </ul> <p>Livré avec cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
15	<p><b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.  Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.  2 têtes : 2 lampes de 500 W  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
16	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRAY PISTOLET INTEGRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Débit minimum : 250g/min,  Puissance minimale : 60 watts,  Alimentation : 220 volts-50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec : 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat
17	<b>AEROGRAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
18	<b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
19	<b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne
20	<b>THERMOMETRE A SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
21	<b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
22	<b>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
23	<b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
24	<b>CISEAUX POUR SUCRE 21 CM</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.



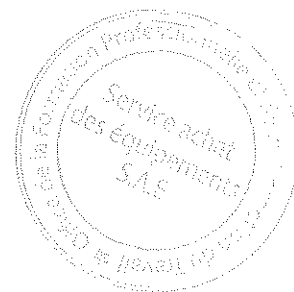
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	En acier trempé polissage fin Manche laquée noire
25	<b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé
26	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux Dispositif Thermostop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge Pare-chaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate. Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.



### Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	CFMHT Guich Loudaya
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1
2	LAMINOIR A BANDE DE TABLE	U	1
3	PETRIN A SPIRALE 20L	U	1
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	U	1
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	2
6	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	8
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	6
8	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	U	1
9	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1
11	ARMOIRE DE FERMENTATION	U	1
12	TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE	U	1
13	GUISTARE DE CHOCOLAT	U	1

14	CUTTER R5 ROBOT COUPE	U	1
15	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1
16	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	1
17	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	2
18	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	8
19	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	8
20	THERMOMETRE A SUCRE	U	5
21	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	5
22	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	4
23	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	4
24	CISEAUX POUR SUCRE	U	4
25	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	2
26	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	U	2



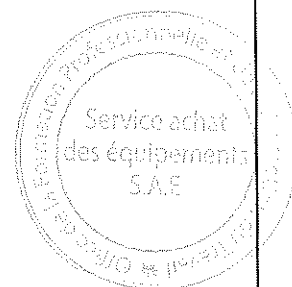


## **Lot N° 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</b>  <b>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</b>  <b>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</b>  <b>2 à frein, en polyamide</b>            Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards            Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable            Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.</p>
2	<p><b>CALANDREUSE :</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Longueur cylindre : 1400 mm +/-10%            La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation            Bouton d'arrêt d'urgence            Panneau de commande            Sectionneur            Dispositif protège doigts pour plus de sécurité            Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau            Vitesse de repassage variable            Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée.            Commande à pied pour arrêt et démarrage            Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum            Alimentation : <b>220 V – 50 hz</b>            - Dimension rouleau 140 x 25 cm            - Introduction du linge par l'avant            - Vitesse rouleau réglable 2 - 4 mt/m            - Mouvement automatique            - Chauffage électrique à économie (A++)            - Consommation électrique moyenne 3,59 KW/h            - Systèmes de protection thermiques et mécaniques pour protéger l'opérateur            Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.            Manuel d'installation et d'entretien            Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>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</b></p>



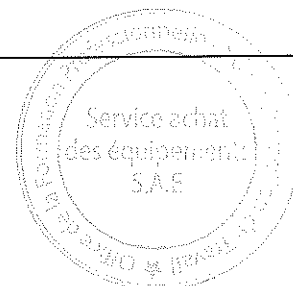
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
3	<p><b>MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Avec les fonctionnalités ci-après :          Points intégrés          Boutonniers automatiques en une étape          Système d'enfilage de l'aiguille automatique          Mise en place rapide de la canette          Compartiment à accessoires          Eclairage par LED          Bouton anti-bascule du pied presseur          Entraînement 7 griffes          Abaissement des griffes          Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette          Position d'arrêt de l'aiguille          Point de renfort automatique          Écran d'affichage LCD          Sélection des points          Réglage de la tension du file supérieur          Touches de contrôle à portée de main Protection          Variateur de vitesse          Panneau amovible des points          Fonction double-aiguille (simple/jumelée)          Fonction position initiale de l'aiguille          220V-50HZ          Manuel d'installation et d'entretien          Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.          Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
4	<p><b>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Tube acier époxy          2 portes sacs avec couvercle          4 roues pivotantes</p>
5	<p><b>CHARIOT A LINGE PROPRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum          4 portes permettant un accès des 2 côtés          2 roues fixes          3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p>



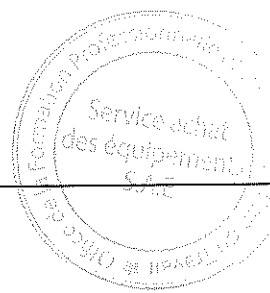
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Fermeture aimantée
6	<p><b>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Table aspirantes, soufflantes et chauffées électriquement.  Réglage par thermostat  Avec : aspirateur, ventilateur et repose fer en acier INOX 304.,  Aspirateur incorporé - Pompe à eau haute qualité  Vaporisation haute performance.  Surface de repassage 130 x 80 cm (+/-10%)  1 fer à repasser professionnel  Antenne avec ressort pour le soutien du tuyau vapeur  Chaudière automatique et électrique au contrôle électronique d'une capacité minimale de 5 litres  Bras orientable et aspirant avec jeannette repassage manches  Groupe fer vaporisant avec fer électro-vaporisant.  Volt. 230-1-50 Hz.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
7	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X217  Couleur blanche</p>
8	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X315  Couleur blanche</p>
9	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X217  Couleur grise</p>



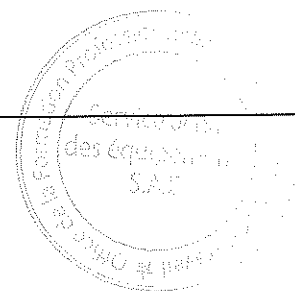
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur grise
11	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur noire
12	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 Couleur noire
13	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> <li>• Avec renfort inférieur</li> </ul> En dessous : <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul> •Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
14	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox AISI 304, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %</li> <li>• 3 Etagères réglables en hauteur</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>livré avec serrure avec clés.</li> </ul>
15	<b>RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>en acier inox 304</li> <li>Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> </ul>
16	<b>ETAGERE MOBILE EN PP 05NIVEAUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Dimensions : L890XP400XH1750 minimum $\pm$ 10 % Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans la chambre froide, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement
17	<b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b> Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. <b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.
18	<b>ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tout en Inox</li> <li>Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> <li>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
19	<b>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tout en Inox</li> <li>Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>4Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul> Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
20	<b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manoeuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> </ul>
21	<p><b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>• Hauteur : 750 mm</li> </ul>
22	<p><b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>
23	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dossieret arrière inox</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> <li>• Mini-vannes d'isolement et siphon.</li> </ul> <p><u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de serviettes papier en inox,</li> <li>• Distributeur de savon liquide en inox,</li> <li>• Brosse à angle,</li> <li>• Poubelle pour les serviettes en inox,</li> </ul>
24	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  <b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>• Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>• un pistolet antichoc</li> <li>• Distributeur de produit</li> <li>• support inox bidon, 10kg</li> <li>• Réservoirs transparents à produits.</li> <li>• Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> <li>• Fixation murale</li> <li>• Mini-vannes d'isolement.</li> </ul>
25	<p><b>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Aspirateur eau et poussières 30L</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>Puissance : 1300 W</p> <p>Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Système de récupération : Bac (sans sac)</p>
26	<p><b>MONOBROSSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Application : Lustrage</p> <p>Vitesse : Haute vitesse</p> <p>Vitesse : 400 tpm</p> <p>Consommation de courant : 1 600 W minimal</p> <p>Source d'énergie : Câble</p> <p>Pression : 43,3 g/cm<sup>2</sup> minimal</p> <p>Niveau sonore : 59 dBA</p> <p>Diamètre : 430 mm</p> <p>Longueur du câble : 12,5 m</p>
27	<p><b>CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chariot équipé de :</p> <p>Presse à mâchoire</p> <p>2 seaux de 15 l minimum</p> <p>2 seaux de 6 l minimum</p> <p>Porte sac poubelle de 100 L minimum</p> <p>Livre avec</p> <p>200 sacs poubelle</p>
28	<p><b>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm</b></p> <p>Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.</p> <p>Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.</p> <p>2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.</p> <p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.</p> <p>Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084.</p> <p>Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.</p> <p>Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<b>Accessoires</b> : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.
29	<b>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</b> Coloris doré Tapis rouge sur modèle doré Structure porte cintres Dim (mm) 600X1070X1800 +ou- 10% 04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes
30	<b>RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b>
31	<b>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b> Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
32	<b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b> Monture bois - douille vis
33	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>
34	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
35	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
36	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b> En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$ : L 950 x P 500 x H 1 800



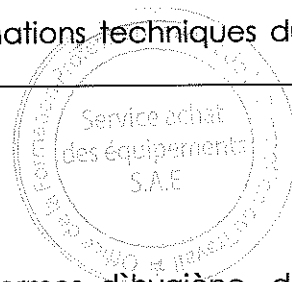


**TABLEAU DE REPARTITION**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	CFMHT Guich Loudaya
1	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	1
2	CALANDREUSE	U	1
3	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1
4	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1
5	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	1
6	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	U	1
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	5
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	5
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	5
10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	5
11	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	U	5
12	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200	U	5
13	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	20
14	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	3
15	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	10
16	ETAGERE MOBILE EN PP 05NIVEAUX	U	12
17	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	6
18	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	6
19	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	7
20	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	2
21	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	1
22	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1
23	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	5
24	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	3
25	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	1
26	MONOBROSSE	U	1
27	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2
28	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE	U	2
29	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR Hôtel En Laiton Doré	U	1
30	RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10
31	RACLETTES A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10
32	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10
33	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	5
34	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	12
35	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	12
36	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	1

**Lot°5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

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



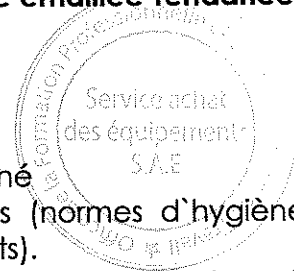
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	<p><b>Aiguiseur affuteur couteau électrique</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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

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

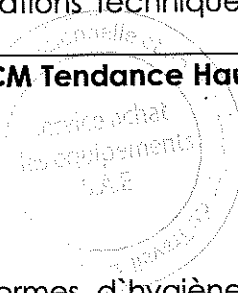


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	<p><b>Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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

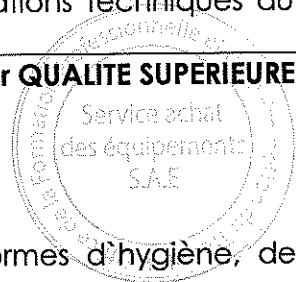
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
13	<p><b>Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel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



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

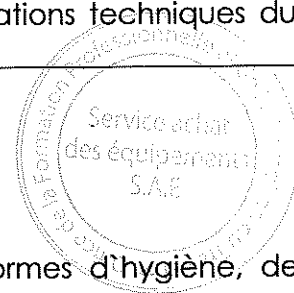


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel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

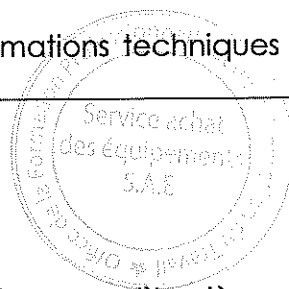




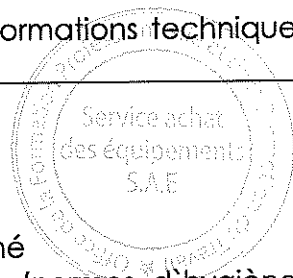
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
22	<p><b>ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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



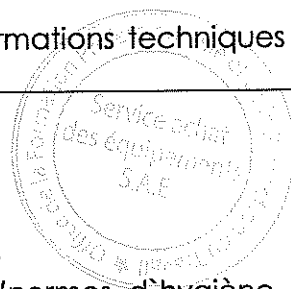
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
25	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



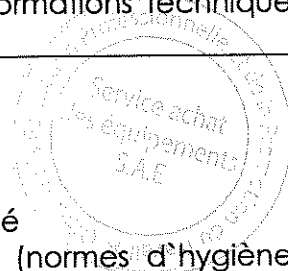
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
28	<p><b>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



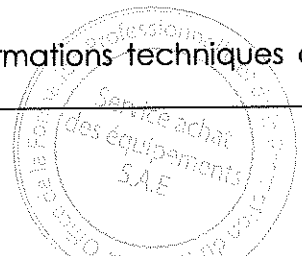
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
31	<p><b>Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



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



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



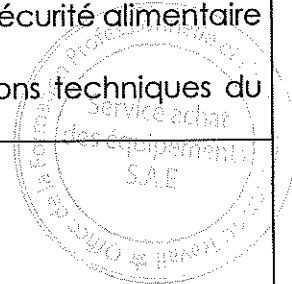
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
40	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de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

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

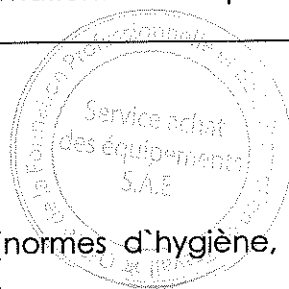




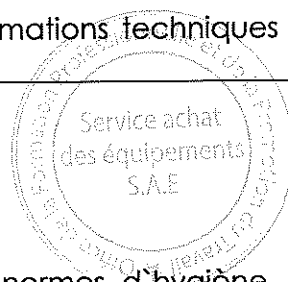
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
46	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



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

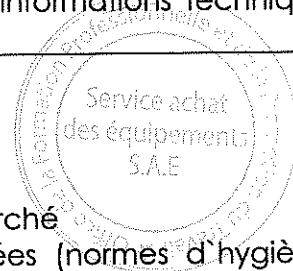


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
52	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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

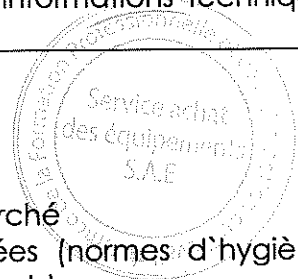


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
55	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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

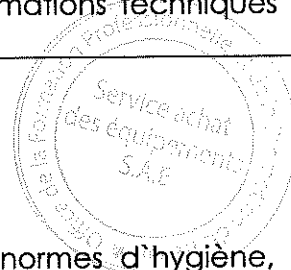
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
58	<p><b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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



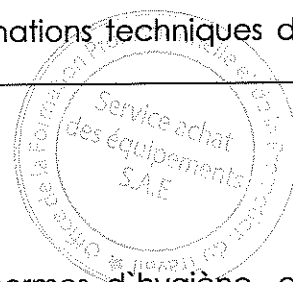
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
61	<p><b>BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
64	<p><b>BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
65	<p><b>Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
66	<p><b>Biberon à décorer 140ml</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
67	<p><b>BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
68	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
69	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

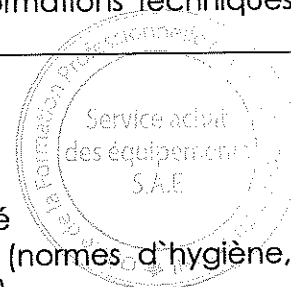




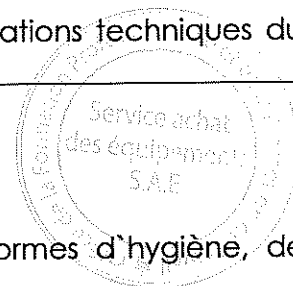
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
70	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
71	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
72	<p><b>BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

7

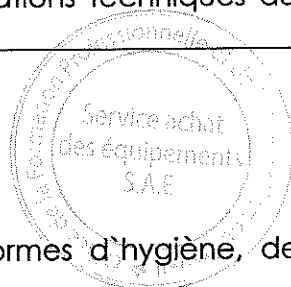
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
73	<p><b>Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
74	<p><b>BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L <math>\pm 5 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
75	<p><b>BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L <math>\pm 5 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



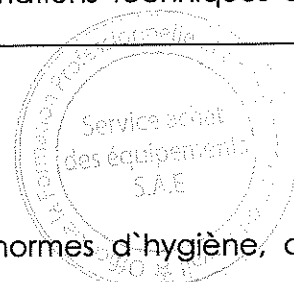
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
76	<p><b>BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
77	<p><b>Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
78	<p><b>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



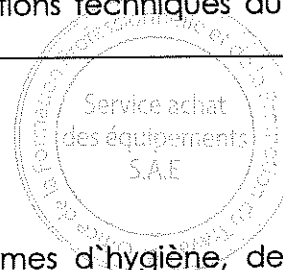
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
79	<p><b>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm <math>\pm</math> 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
80	<p><b>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
81	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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



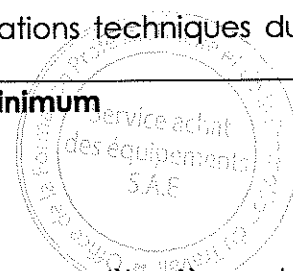
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
85	<p><b>Carafe à eau base carrée en verre 110 cl</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
86	<p><b>Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
87	<p><b>Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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



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

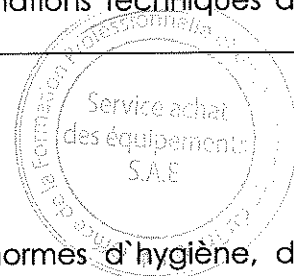




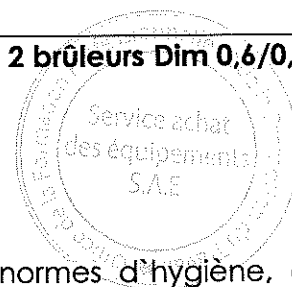
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
94	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



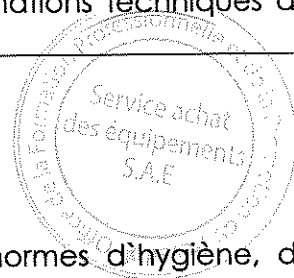
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
97	<p><b>Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



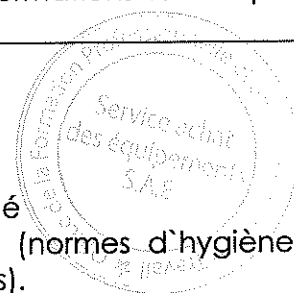
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
100	<p><b>Cercle Rond entremets 20 cm <math>\pm</math> 10 % Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



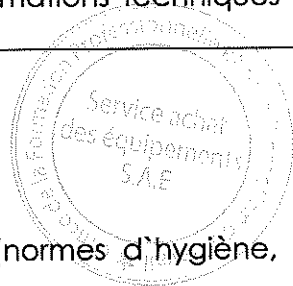
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
103	<p><b>Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon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



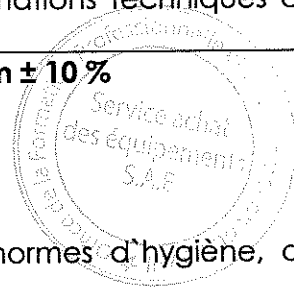
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
106	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
107	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
108	<p><b>CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



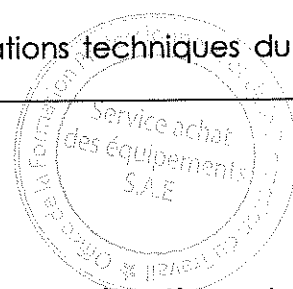
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
109	<p><b>CISEAUX CUISNE INOX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
112	<p><b>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm <math>\pm</math> 10 % Diam inox 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
113	<p><b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm <math>\pm</math> 10 % Diam inox 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
114	<p><b>Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

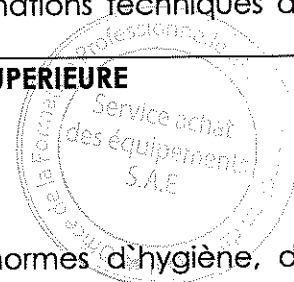


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
115	<p><b>Coquetier en inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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





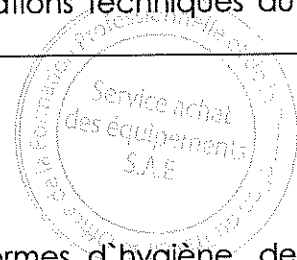
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
118	<p><b>CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



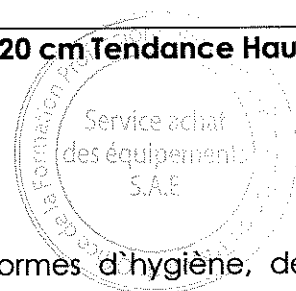
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
121	<p><b>Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
122	<p><b>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
123	<p><b>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



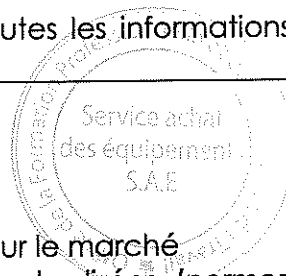
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
124	<p><b>Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
125	<p><b>Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
126	<p><b>COUPERET 600GR BONNE CUISINE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



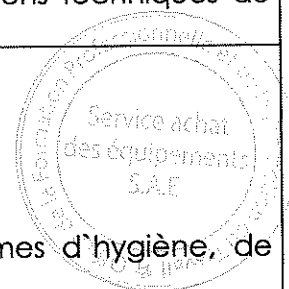
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
127	<p><b>Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
128	<p><b>Couteau à désosser</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
129	<p><b>COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
130	<p><b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
131	<p><b>COUTEAU À FROMAGE PATE DURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
132	<p><b>COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
133	<p><b>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
134	<p><b>COUTEAU A HUITRE ABS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
135	<p><b>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



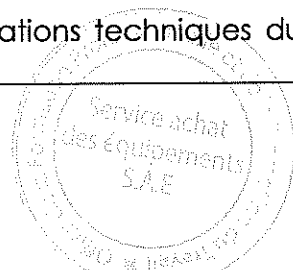
4/5

5

4/5

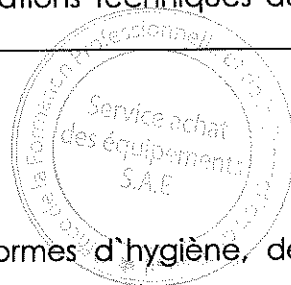
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
136	<p><b>Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les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

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

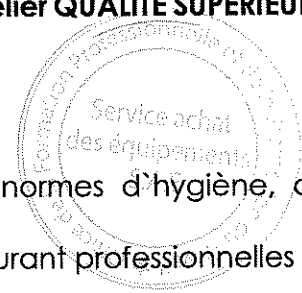




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
142	<p><b>Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
145	<p><b>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
146	<p><b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
147	<p><b>Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

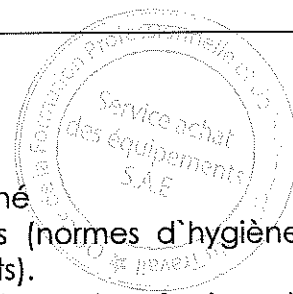


44

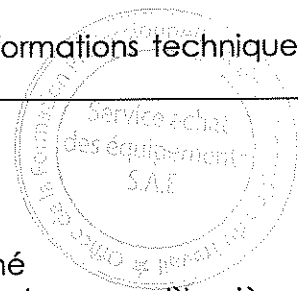
3

175

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

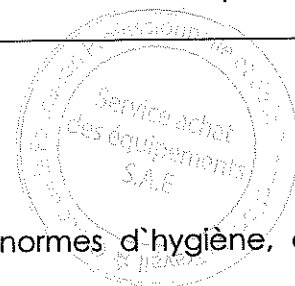


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
151	<p><b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
152	<p><b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
153	<p><b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
154	<p><b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
155	<p><b>Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
156	<p><b>Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
157	<p><b>Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
158	<p><b>Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
159	<p><b>Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
160	<p><b>CREMIERS : 15CL - 30CL <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
161	<p><b>Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
162	<p><b>Cuillère à Dessert en Inox 3mm <math>\pm</math> 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

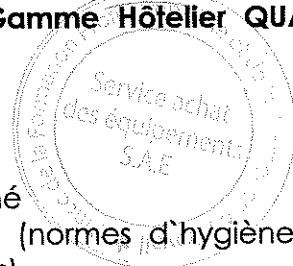


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
163	<p><b>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon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





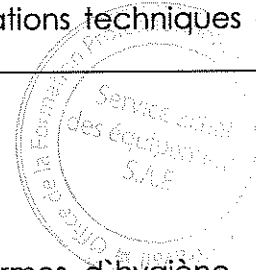
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
166	<p><b>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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



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



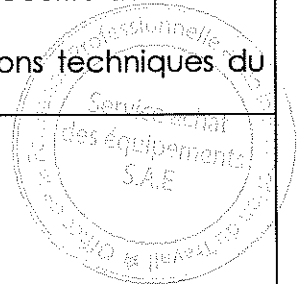
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
172	<p><b>Darriole inox Ø de 55 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
173	<p><b>DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
174	<p><b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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

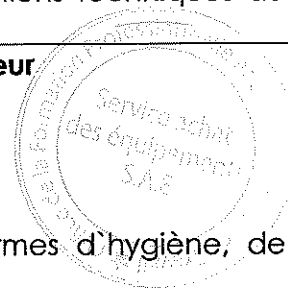


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
178	<p><b>Douilles en polycarbonate 24 Pcs</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



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

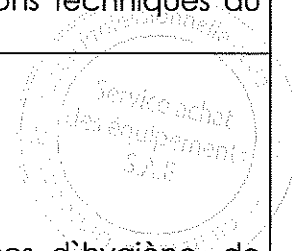
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
184	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



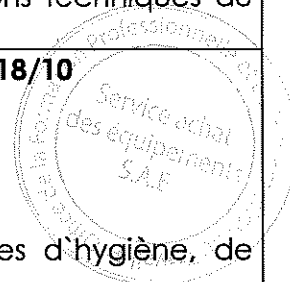
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
187	<p><b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



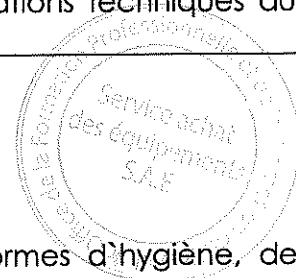
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
190	<p><b>Entonnoir 12.5cm F 18 JTS <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
191	<p><b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
192	<p><b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



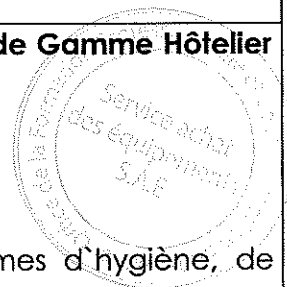
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
193	<p><b>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
194	<p><b>ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
195	<p><b>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



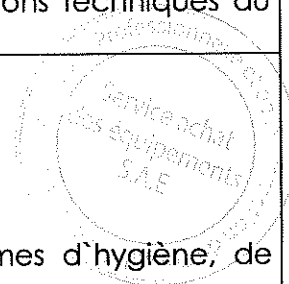
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
196	<p><b>Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
197	<p><b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
198	<p><b>Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
199	<p><b>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* <math>\pm 10\%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
200	<p><b>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** <math>\pm 10\%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
201	<p><b>FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm <math>\pm 10\%</math> Tendence Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



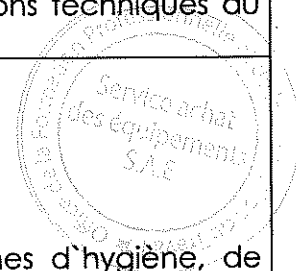
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
202	<p><b>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes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



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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
208	<p><b>Fourchette de service Pour buffet en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
209	<p><b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
210	<p><b>FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

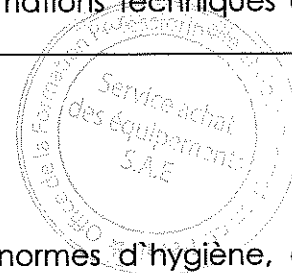


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
211	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
212	<p><b>GODET À COUVERTS POLYETH</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
213	<p><b>Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

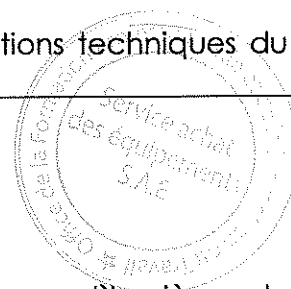




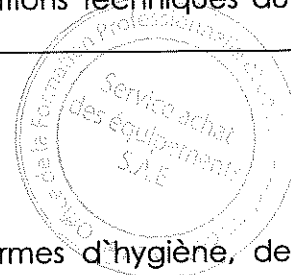
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
214	<p><b>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
215	<p><b>Grattoir Poisson</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
216	<p><b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



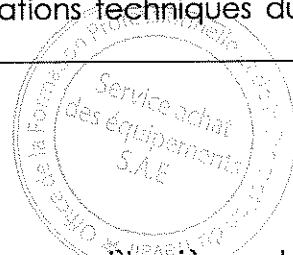
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
217	<p><b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
218	<p><b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
219	<p><b>Légumière ronde en inox Diam 30 <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



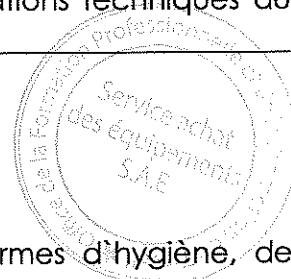
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
220	<p><b>Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de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



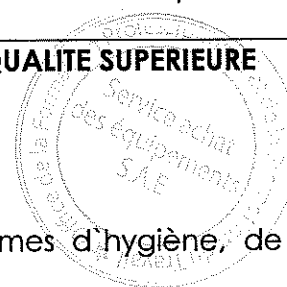
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
223	<p><b>LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
224	<p><b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 26 cm) L44cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
225	<p><b>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



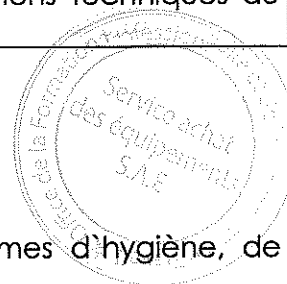
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
226	<p><b>Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



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



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

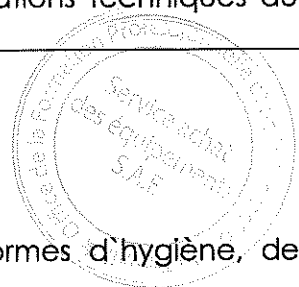


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
235	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de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

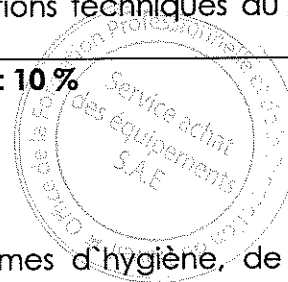




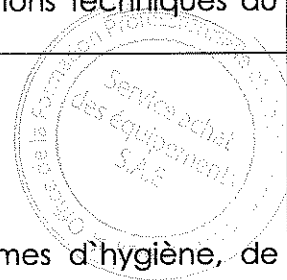
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
238	<p><b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



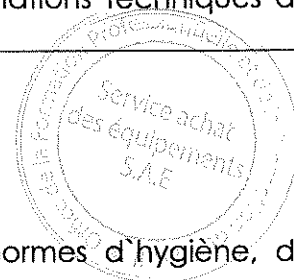
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
241	<p><b>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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



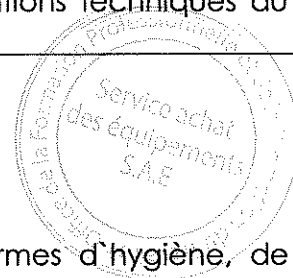
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
244	<p><b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



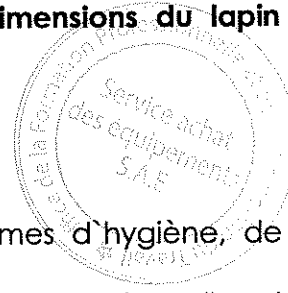
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
247	<p><b>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes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



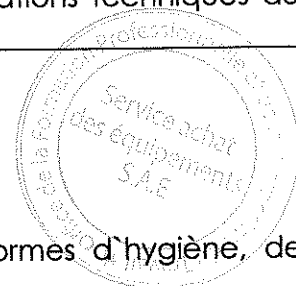
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
250	<p><b>Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes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



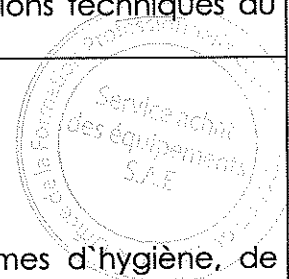
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
253	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
254	<p><b>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
255	<p><b>Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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

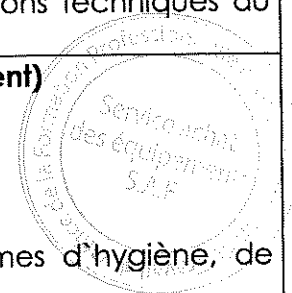


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
259	<p><b>MOULE ETAIN KOUGLOPEF</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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

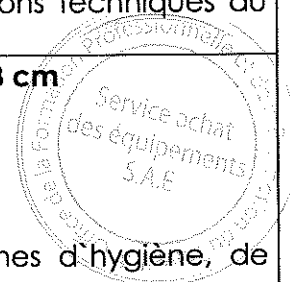




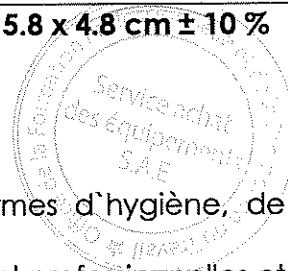
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
262	<p><b>MOULE INOX DARIOLE 0,07L <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



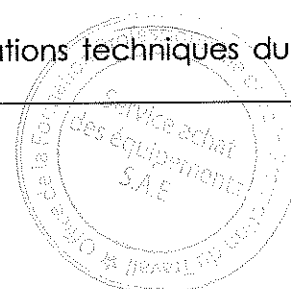
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
265	<p><b>Moulin à légumes en inox 32cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



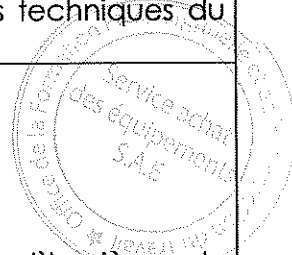
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
268	<p><b>MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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



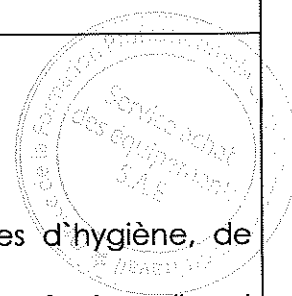
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
271	<p><b>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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



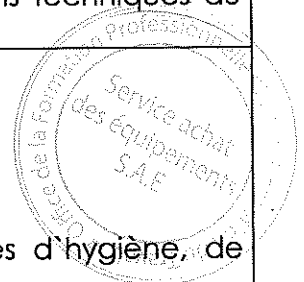
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
274	<p><b>Panier à vin verseur en osier</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



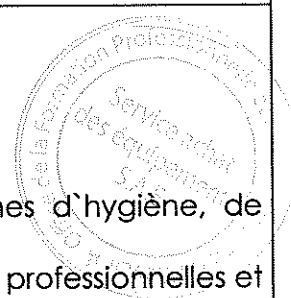
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
277	<p><b>PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
278	<p><b>PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
279	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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

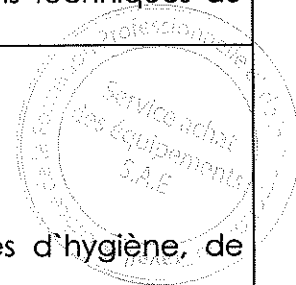


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
283	<p><b>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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

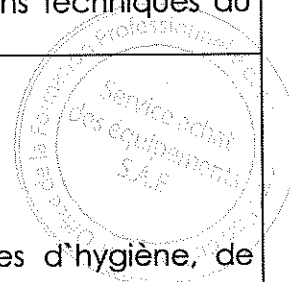




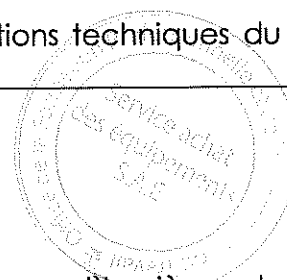
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
286	<p><b>PELLE À HORS D'ŒUVRES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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



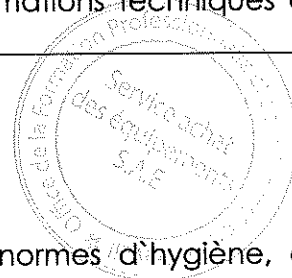
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
289	<p><b>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



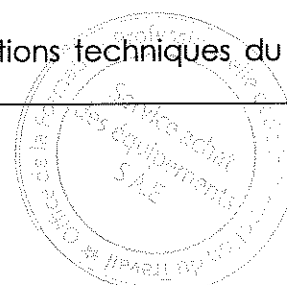
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
292	<p><b>PETIT SEAU À GLAÇONS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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



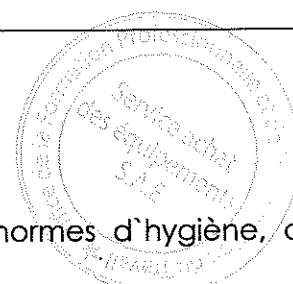
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
295	<p><b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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



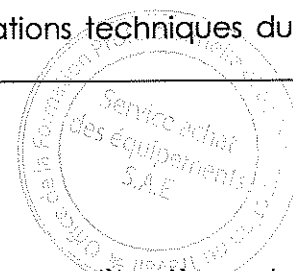
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
298	<p><b>Pince à escargot</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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



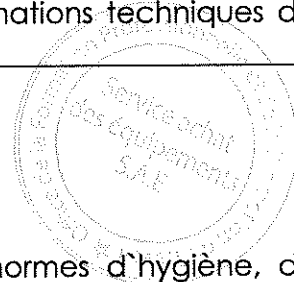
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
301	<p><b>PINCE À HORS D'ŒUVRES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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



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

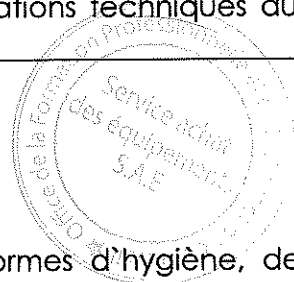


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
307	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
308	<p><b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
309	<p><b>PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

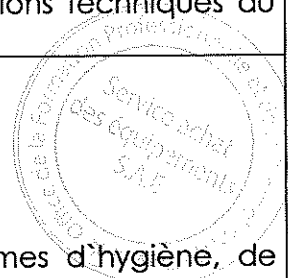




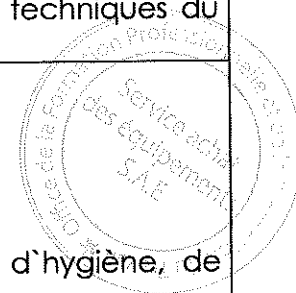
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
310	<p><b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



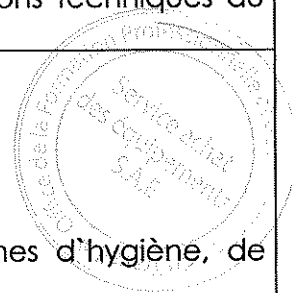
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
313	<p><b>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



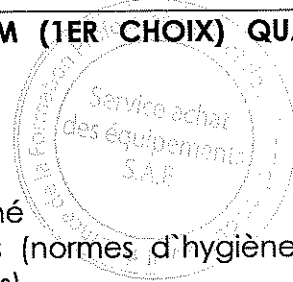
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
316	<p><b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
317	<p><b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
318	<p><b>PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



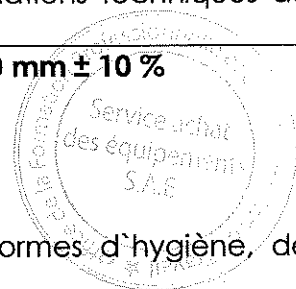
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
319	<p><b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
320	<p><b>PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
321	<p><b>Plat à Sushi en Mélatine 53 x18 x3 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



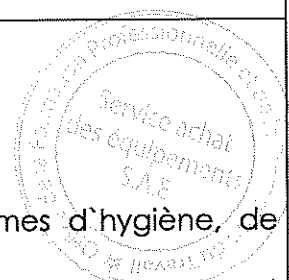
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
322	<p><b>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



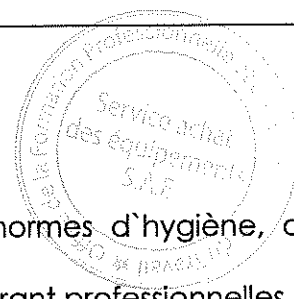
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
325	<p><b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
328	<p><b>PLATEAU LIMONADIER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
329	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1 APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
330	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2 APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

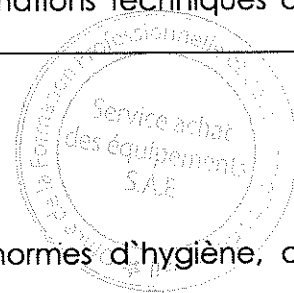


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
331	<p><b>Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes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

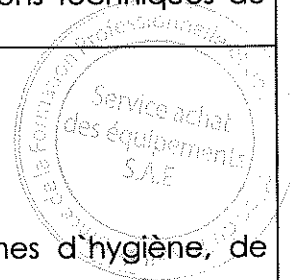




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
334	<p><b>POCHES EN PERLON, Série : 34 CM ,50cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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

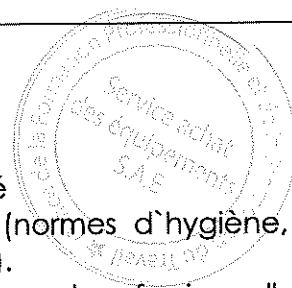


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
337	<p><b>POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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

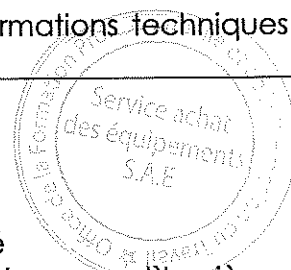


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
340	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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

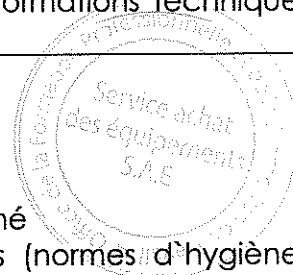
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles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



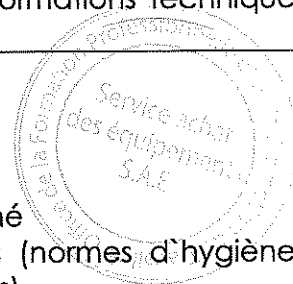
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
347	<p><b>POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
348	<p><b>Poire à Jus</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
349	<p><b>Poissonnière en Inox 50cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



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



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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
356	<p><b>Pot à lait 1 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
357	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
358	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

45

3

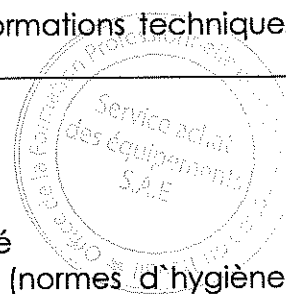
12



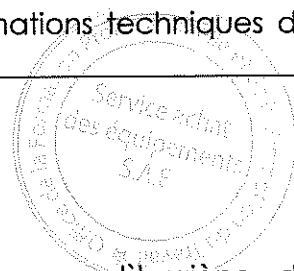
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
359	<p><b>Présentoir Buffet h : 12cm APS*</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
360	<p><b>Présentoir Buffet h : 8cm APS*</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
361	<p><b>Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



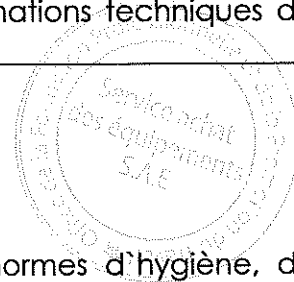
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
362	<p><b>Racloir à billot</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
363	<p><b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
364	<p><b>Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
365	<p><b>Ramequin en verre Lyon « :8.5cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
366	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
367	<p><b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

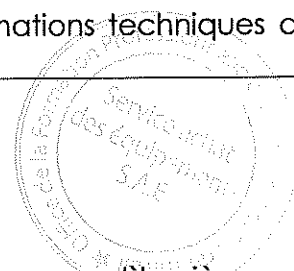


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
368	<p><b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
369	<p><b>RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
370	<p><b>RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

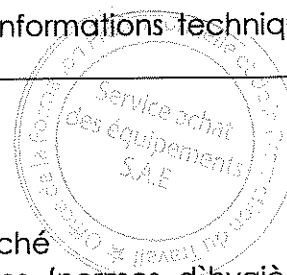


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
371	<p><b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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

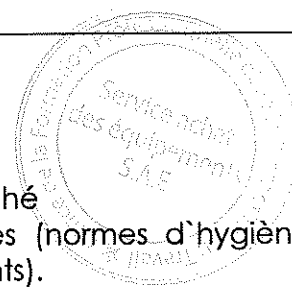
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
374	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
375	<p><b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
376	<p><b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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

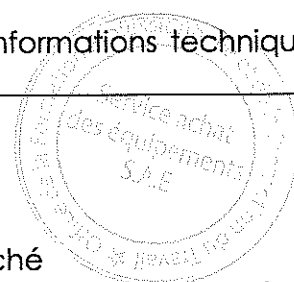


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
380	<p><b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
381	<p><b>Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
382	<p><b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

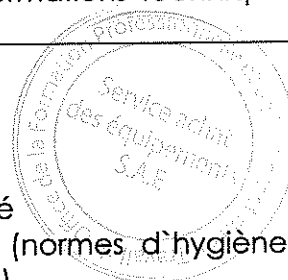




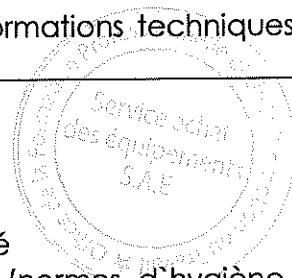
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
383	<p><b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



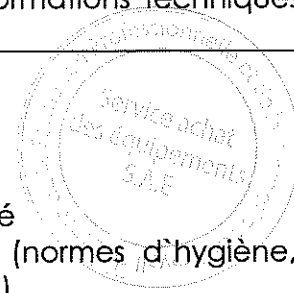
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
386	<p><b>SAUCIERE - 25CL</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
387	<p><b>SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
388	<p><b>Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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



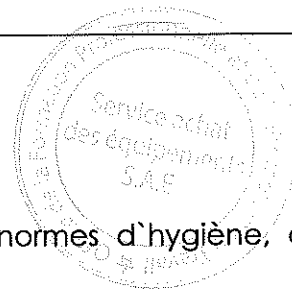
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
392	<p><b>Scie Boucherie en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de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



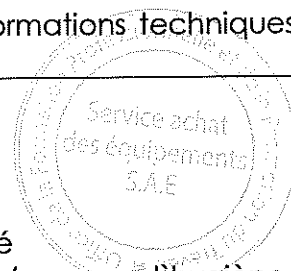
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
395	<p><b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



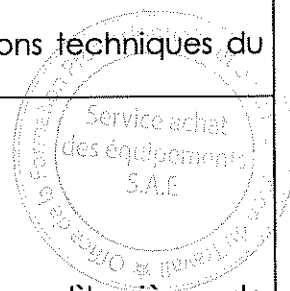
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
398	<p><b>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



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

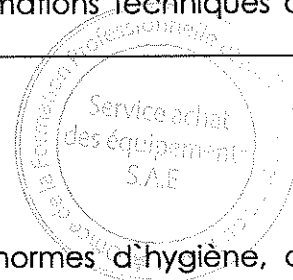


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
404	<p><b>Shaker en inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels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

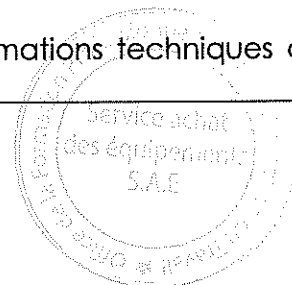




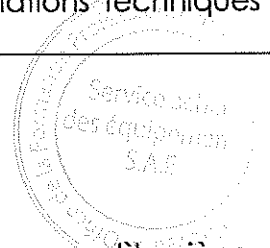
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
407	<p><b>Soupière 320 cl en Porcelaine</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



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



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



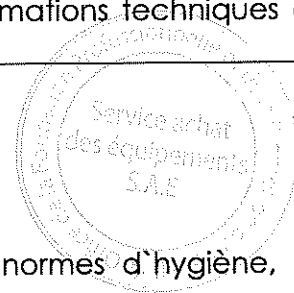
4/5

3

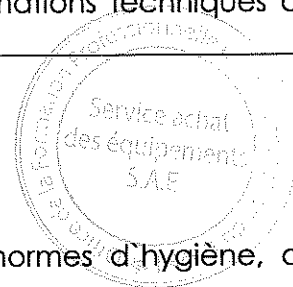
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
416	<p><b>Spatule flexible de 180 mm minimum droite <math>\pm 10 \%</math></b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées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



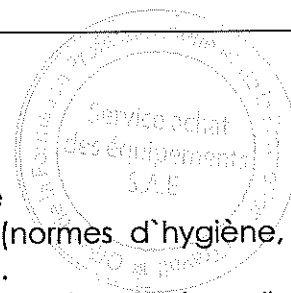
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
419	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène,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



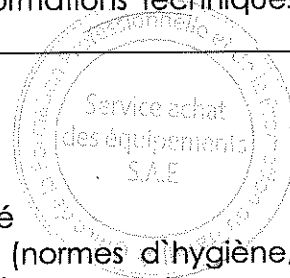
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
422	<p><b>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
423	<p><b>Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène lame inox <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
424	<p><b>Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
425	<p><b>Sucrier argenté sans couvercle</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
426	<p><b>Sucrier avec couvercle En inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
427	<p><b>SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

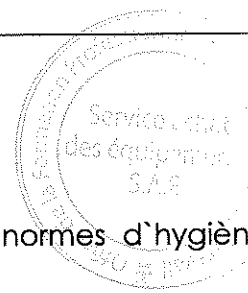


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
428	<p><b>Support Buffet 55.5 x 19 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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

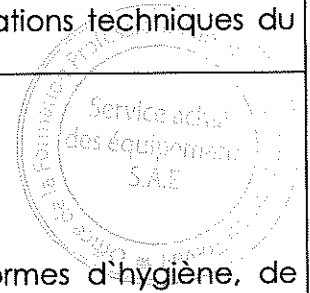




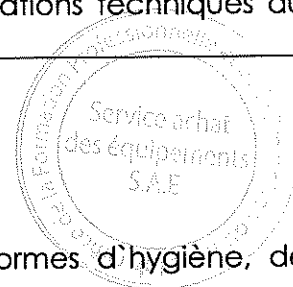
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
431	<p><b>Support Buffet 39x39 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
432	<p><b>TABLIER BOUCHER METAL</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
433	<p><b>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



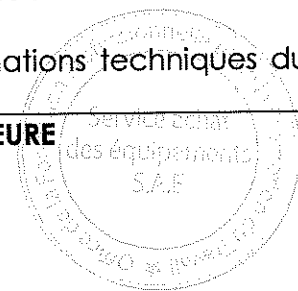
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
434	<p><b>TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
435	<p><b>Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
436	<p><b>Tapis à décor relief Arabesque</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



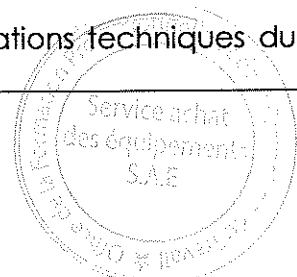
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
437	<p><b>Tapis à décor relief Coffee</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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



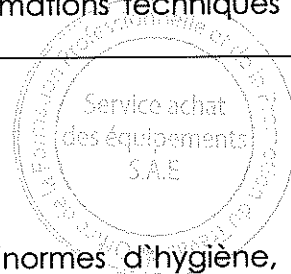
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
440	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes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



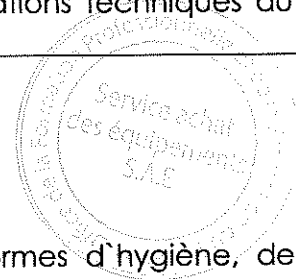
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
443	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes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



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



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

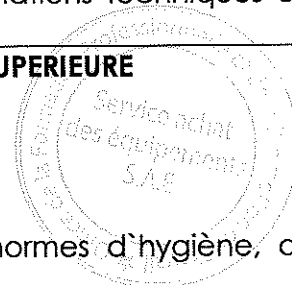


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
452	<p><b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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

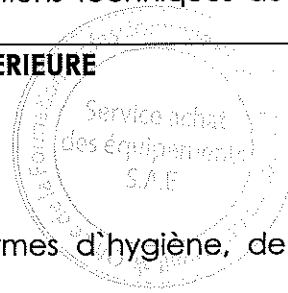




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
455	<p><b>Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les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



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



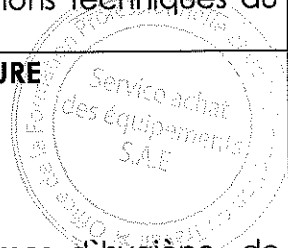
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
461	<p><b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon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



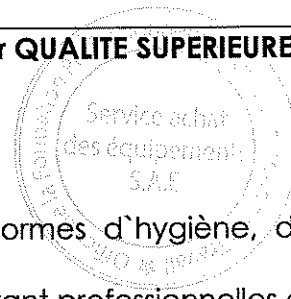
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
464	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage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



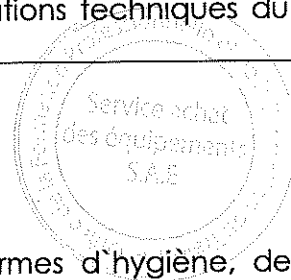
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
467	<p><b>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
470	<p><b>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
471	<p><b>Verre Marlique 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
472	<p><b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
473	<p><b>Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
474	<p><b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
475	<p><b>Vide Pomme PP :15 mm PM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>



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



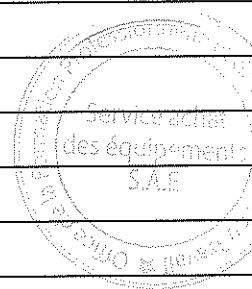


## Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE
1	Aiguille à Brider en Inox	U	3
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE , 02 tasses	U	2
3	AIGUILLE A LARDER	U	5
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	1
5	Aplatisseur Inox	U	1
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	U	6
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	2
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	280
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	140
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	300
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
22	ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU	U	2
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	4

24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	4
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	4
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	4
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	U	4
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	U	4
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	U	4
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	U	4
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	U	10
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	U	4
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	U	4
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC	U	4
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	U	4
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC	U	4
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	4
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	4
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	4
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	4
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	4
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	4
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	4
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	4
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	4
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	4
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	4
48	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	4
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	4
50	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	4
51	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	4
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	4
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	4
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	4
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	4
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	4
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	4
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	4

59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	U	1
63	Batte Côtelette en Inox	U	2
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	7
65	Beurrier 06 cm/4cl $\pm 10\%$ en porcelaine blanche	U	100
66	Biberon à décorer 140ml	U	10
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	2
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm 10\%$	U	1
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm 10\%$	U	1
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L $\pm 10\%$	U	1
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L $\pm 10\%$	U	1
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM $\pm 10\%$	U	100
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10\%$	U	100
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L $\pm 5\%$	U	6
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L; 7L $\pm 5\%$	U	6
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L; 10L; 13.5L; 2,8L; 4.5L; 6.5L $\pm 5\%$	U	6
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné	U	6
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10\%$	U	4
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10\%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10\%$	U	6
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm 10\%$	U	6
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10\%$	U	6
83	Canneleur zesteur PP	U	8
84	Carafe à décanter évasée en verre	U	15
85	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	15
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm 10\%$	U	15
87	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10\%$	U	15
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm 10\%$	U	10
89	Casse homard	U	1
90	Casse noix	U	1
91	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L $\pm 10\%$	U	4
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	45



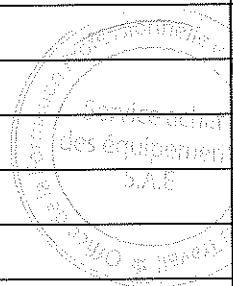
93	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	2
94	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	5
95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	3
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	5
97	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	5
98	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	8
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	12
100	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	5
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	6
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	2
105	CHARIOT A LEGUMES INOX	U	1
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	10
107	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »	U	8
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	U	6
109	CISEAUX CUISNE INOX	U	6
110	Ciseaux à grappe	U	6
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	U	4
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	15
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	15
114	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	U	4
115	Coquetier en inox	U	36
116	Coquilleur a Beurre PP	U	10
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	15
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	U	10
119	Corne 134x94 mm	U	10
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	10
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	8
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	U	10
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	U	48
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	U	2

127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
128	Couteau à désosser	U	7
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	U	2
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	U	2
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	U	10
134	COUTEAU A HUITRE ABS	U	6
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	2
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	12
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	90
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm $\pm$ 10 %- épaisseur 3 mm $\pm$ 5 % -largeur 4 cm $\pm$ 5 %	U	12
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	25
141	Couteau professionnel de cuisine	U	24
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
143	COUTEAU ECAILLEUR	U	12
144	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	18
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM $\pm$ 10 %	U	2
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	8
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
148	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4
149	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4
150	Couteaux sommelier	U	18
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	U	10
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2	U	4
153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	U	4
154	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	U	4
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	U	4
156	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm	U	4
157	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm	U	4
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	U	4
159	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	U	4

160	CREMIERS: 15CL - 30CL $\pm 10\%$	U	10
161	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
162	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm 10\%$ 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
163	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
164	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm 10\%$ 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
165	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	12
166	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm 10\%$ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
167	Cuillère d'Amour PP	U	6
168	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	6
169	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6
170	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
171	CUVETTE CARRE 32X32	U	4
172	Darriole inox $\varnothing$ de 55 mm minimum	U	10
173	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU	U	6
174	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm $\pm 10\%$	U	4
175	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2
176	Distributeur papier alu / film inox 45 cm $\pm 5\%$ longueur	U	4
177	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	6
178	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4
179	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm $\pm 10\%$	U	4
180	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 $\pm 10\%$	U	7
181	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) $\pm 10\%$	U	10
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm $\pm 10\%$	U	4
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm $\pm 10\%$	U	4
184	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	4
185	Eminceur 30cm ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS ITTO	U	4
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2
189	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	4
190	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS $\pm 10\%$	U	2
191	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10\%$	U	1

192	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2
193	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	12
194	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm 10\%$	U	1
195	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	2
196	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	3
197	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm 10\%$	U	15
198	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	U	6
199	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm 10\%$	U	6
200	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm 10\%$	U	6
201	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm $\pm 10\%$ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
202	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
203	Fourchette à escargot	U	24
204	Fourchette à huitres	U	24
205	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	130
206	Fourchette 2 dents	U	6
207	Fourchette chef 2 dents	U	6
208	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	35
209	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
210	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM $\pm 10\%$	U	4
211	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO	U	4
212	GODET À COUVERTS POLYETH	U	10
213	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	U	2
214	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM $\pm 10\%$	U	6
215	Grattoir Poisson	U	4
216	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	14
217	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm 10\%$	U	18
218	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	2
219	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm 10\%$	U	12
220	Légumière ovale en inox L 40/20 $\pm 10\%$	U	8
221	Louche à sauce	U	8
222	Louche de service en inox (2.5 mm)	U	8
223	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	U	6
224	Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm $\pm 10\%$	U	2
225	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	6

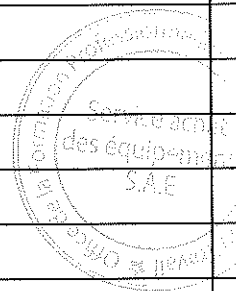
226	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm 10\%$	U	8
227	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm 10\%$	U	8
228	Milasson en inox rond uni de $\varnothing 60$ mm $\pm 10\%$	U	12
229	Milasson $\varnothing$ de 22 cm $\pm 10\%$	U	12
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	3
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	5
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	5
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$	U	2
234	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 180 mm minimum	U	5
235	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 90 mm $\pm 5\%$	U	5
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	5
237	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm $\pm 10\%$	U	2
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	5
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	1
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10\%$	U	6
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés $\varnothing$ de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 160 mm minimum	U	6
243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10\%$	U	5
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	5
245	Moule à manquer fer blanc rond uni $\varnothing$ de 180 mm, Hauteur 5cm $\pm 10\%$	U	6
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10\%$	U	5
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	5
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10\%$	U	5
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc $\varnothing 40$ mm $\pm 10\%$	U	6
250	Moule à savarin en fer blanc $\varnothing$ de 220 mm Hauteur 5cm $\pm 10\%$	U	6
251	MOULE A STEAK	U	4
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM $\pm 10\%$	U	12
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM $\pm 10\%$	U	12
254	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	U	12
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	U	6
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$	U	12
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10\%$	U	12





258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	U	7
259	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	U	3
260	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	U	2
261	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	U	2
262	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	2
263	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	U	4
264	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	2
265	Moulin à légumes en inox 32cm	U	4
266	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	10
267	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	16
268	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	U	2
269	Moutardier en verre	U	24
270	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1
271	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	2
272	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	25
273	Panier à pain en inox	U	38
274	Panier à vin verseur en osier	U	4
275	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	25
276	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4
277	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %	U	1
278	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	U	2
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	8
280	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	4
281	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	8
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor	U	3
283	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	U	5
284	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	1
285	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	2
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	3
287	Pelle à pâtisserie en inox	U	6
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	6
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	6
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	8
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2
292	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	10

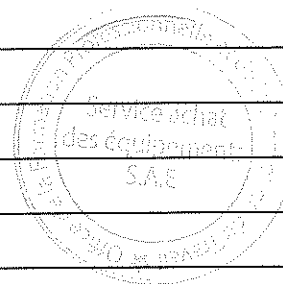
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	22
294	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	6
296	PINCE A ARETES INOX	U	2
297	Pince à Décor	U	4
298	Pince à escargot	U	6
299	PINCE À GATEAU	U	6
300	Pince à Homard/noix	U	4
301	PINCE À HORS D'ŒUVRES	U	6
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	12
303	Pince pâte de 100 mm en inox	U	12
304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	8
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	5
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	4
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10 \%$	U	12
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12
309	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	8
310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	10
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	8
317	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	12
318	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	6
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	U	3
320	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	U	6
321	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS	U	6
322	Plat rond en inox Diam 30 $\pm 10 \%$	U	24
323	Plat oval en inox L 60/20 $\pm 10 \%$	U	24
324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2
325	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10
326	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2



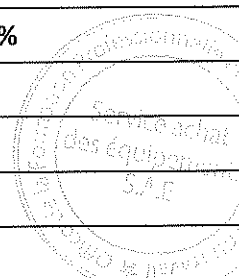
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm $\pm 10\%$	U	6
328	PLATEAU LIMONADIER	U	6
329	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	6
330	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	6
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm $\pm 10\%$ de diamètre	U	12
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm $\pm 10\%$ de diamètre	U	12
333	Plateau polypropylène NSF	U	12
334	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	U	8
335	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	8
336	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	6
337	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	U	4
338	Poêle à Paella 24cm	U	6
339	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	U	3
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe $\varnothing 240$ mm $\pm 10\%$	U	12
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette $\varnothing 220$ mm $\pm 10\%$	U	6
342	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)	U	2
343	Poêle Choc junior anti-adh .o32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	U	2
344	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	4
345	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	4
346	POELE INOX 36 CM 10%	U	5
347	POELE OVALE A POISSON diam 36cm $\pm 10\%$ en inox anti-adhérent	U	5
348	Poire à Jus	U	5
349	Poissonnière en Inox 50cm	U	2
350	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	5
351	Porte Adition en Inox	U	10
352	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	U	24
353	PORTE FICELLE SUR PIED	U	1
354	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	12
355	Pot à lait 0.5L avec	U	12
356	Pot à lait 1 L	U	12
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	U	4
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	U	4
359	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	U	5
360	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	U	5
361	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm 10\%$	U	10

362	Racloir à billot	U	2
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm $\pm$ 10 %	U	6
364	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	12
365	Ramequin en verre ""Lyon "" : 8.5cm	U	66
366	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	1
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4
368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	U	6
369	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	U	8
370	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	U	8
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	4
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	4
373	Rince doigts	U	24
374	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	2
375	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6
376	Rouleau à pâtisserie nylon 500 $\varnothing$ 45mm $\pm$ 5 %	U	9
377	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 ROUL	U	4
378	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm$ 10 %	U	9
379	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm$ 10 %	U	3
380	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	7
381	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	U	18
382	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	U	18
383	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	U	18
384	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	24
385	Salière et poivrière en verre	U	40
386	SAUCIERE - 25CL	U	18
387	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE	U	15
388	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	8
389	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12
390	Savarin individuel débouché en fer blanc $\varnothing$ de 65 mm et une hauteur de 15 mm $\pm$ 10 %	U	12
391	Sceaux à vin	U	8
392	Scie Boucherie en Inox-	U	1
393	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	U	4
394	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM $\pm$ 10 % fond renforcé	U	2
395	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	2
396	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 $\pm$ 10 %	U	2

397	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	4
398	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	4
399	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	2
400	Seringue pour cuisine	U	6
401	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/ MOYEN MODELE/ GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1
402	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100
403	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	180
404	Shaker en inox	U	4
405	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2
406	Souffle à sucre 340 mm $\pm$ 10 %	U	3
407	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	6
408	Soupière en inox avec couvercle	U	18
409	Soupière en inox sans couvercle	U	24
410	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	U	6
411	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	40
412	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	18
413	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	10
414	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	10
415	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6
416	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm$ 10 %	U	8
417	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm$ 10 %	U	8
418	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	10
419	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	8
420	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	8
421	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	8
422	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	U	10
423	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox $\pm$ 10 %	U	10
424	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	U	8
425	Sucrier argenté sans couvercle	U	15
426	Sucrier avec couvercle En inox	U	15
427	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	U	18
428	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	U	2
429	Support Menu à Pince 30 cm	U	15
430	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2



431	Support Buffet 39x39 cm APS	U	6
432	TABLIER BOUCHER METAL	U	1
433	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	U	6
434	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	U	6
435	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	6
436	Tapis à décor relief Arabesque	U	3
437	Tapis à décor relief Coffee	U	3
438	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	U	4
439	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	U	4
440	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	60
441	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	U	50
442	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
443	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
444	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm	U	2
445	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	10
446	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	12
447	Thermomètre Infrarouge	U	2
448	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4
449	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	13
450	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	15
451	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	4
452	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	2
453	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	35
454	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	35
455	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	65
456	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	30
457	VERRE A BALLON 25CL Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
458	Verre à bière « chope à bière » Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18
459	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18
460	Verre à cocktail 21 cl Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	65
461	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18
462	Verre à dégustation "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	25

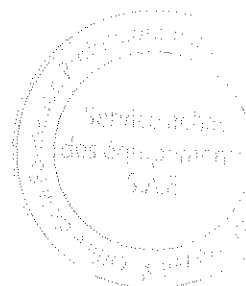


463	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	150
464	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	120
465	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18
466	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	150
467	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
468	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
469	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
470	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
471	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
472	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
473	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
474	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18
475	Vide Pomme PP:15 mm PM	U	6
476	ZESTEUR VERTICALE	U	6



LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<b>Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique</b> Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Achetatif AOURAGH

**Annexe :**



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

485

3

48



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

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

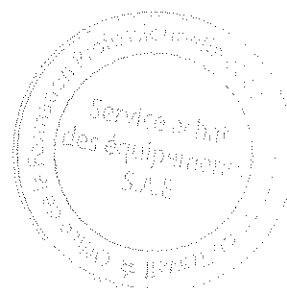
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

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

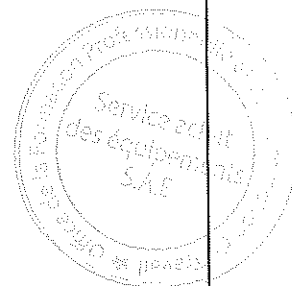
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

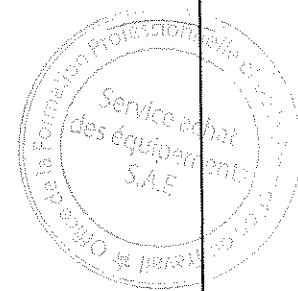
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».



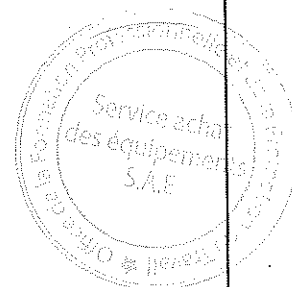
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p>Construction en acier inox.</p> <p>Nombre de niveaux : 6</p> <p>Cuisson de charges mixtes</p> <p>Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes</p> <p>Haute productivité</p> <p>3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé</p> <p>Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés</p> <p>Fonction de maintien au chaud</p> <p>Simplicité d'utilisation</p> <p>Éclairage de la chambre de cuisson.</p> <p>5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum</p> <p>Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C</p> <p>Processus de maintien au chaud</p> <p>Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit</p> <p>Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration</p> <p>Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu'à 130 l / seconde pour d'excellents résultats</p> <p>Ecran tactile</p> <p>Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements,</p> <p>Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.</p> <p>Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.</p> <p>Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.</p> <p>Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température</p> <p>Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, grâce à des technologies intelligentes qui permet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson</li> <li>-Adapter automatiquement les paramètres de cuisson pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés</li> <li>-Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence</li> </ul>		




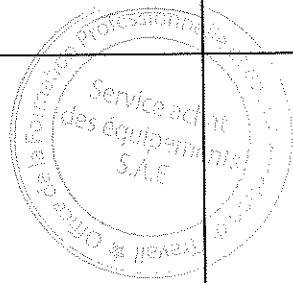
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>-Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes  Dimensions : <b>L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%</b>  Puissance de raccordement électrique : <b>10.8 kW minimum</b>  Tension : <b>400 V - Triphasé</b>  Capacité / Volume : <b>6 niveaux</b>  Compatibilité : <b>GN 1/1, GN ½</b>  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.  <b>ACCESSOIRES STANDARDS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1</li> <li>• Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (<u>fiche technique du produit</u>) .</li> </ul> <p>Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé  Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
2	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.  Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.  Diamètre plateau 24,5 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  Puissance restituée 900 W minimum  230 V   50 Hz</p>		

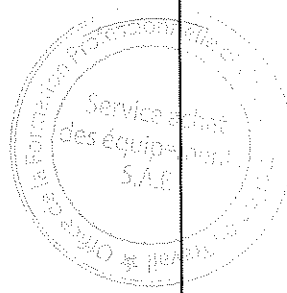



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Programmeur mécanique Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b> <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b> <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b> <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
3	<p><b>PLAQUE À INDUCTION</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant</p>		



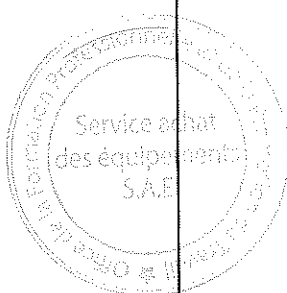
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Caractéristiques :</b>            Puissance (en W) : 3500 W minimum            Nombre de niveaux (par/feu) : 6            Nombre de feux : 2            Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%            Tension (en V) : 230 V /50 HZ</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
4	<p><b>CHAUFFE-PLATS - ELECTRIQUE 10 PLAQUES :</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>            Puissance : 1.3 Kw minimum            Réalisation : Châssis en acier inox            Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température            Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)            Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore            Dimensions : 400X215X475 MM minimum            Poids : 23 Kg minimum            Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.</p> <p>Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.</p> <p>Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.</p> <p>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices            Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		

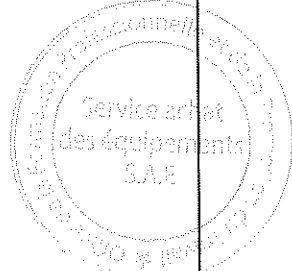
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	<p><b>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Portée : 300 Kg.  Monophasé 220V 50HZ  Précision : inférieure à 100g  Ecran LCD rétroéclairé  Capteur en aluminium  Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum.  Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).  Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox  Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum  Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
6	<p><b>TRANCHEUR</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire  Lame en acier inox AISI 304 VG  Transmission par courroie  Alimentation 220 V - 50 Hz  Epaisseur de coupe (mm) 0-15  Diamètre de la lame 250 mm,  Affûteur incorporé.  Couteau de fabrication en acier chromé dur  Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement  Réglage d'épaisseur,  Transmission par courroie  Livré avec :  Démonte lame,  Aiguiseur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

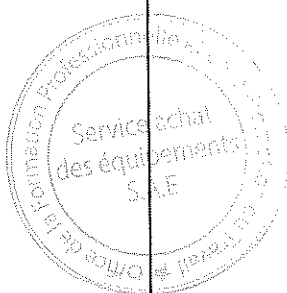
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
7	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité : 1,25 litres minimum</p> <p>Bol gradué 1,25 litres.</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>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).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
8	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p>		

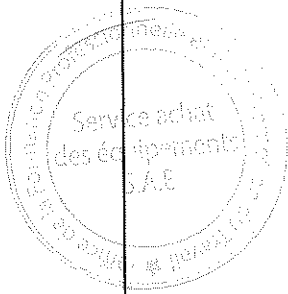
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.  Vitesse : 1500 Tr/MN  Puissance : 130 Watts minimum  Alimentation 220 V - 50 Hz  Capacité 30l/h minimum.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
9	<p><b>MIXEUR PLONGEANT :</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Moteur 600 watt extra puissant pour mixer différents ingrédients, même les plus difficiles, et piloter une variété d'accessoires.  Poignée ergonomique : Pour un maximum de confort lors du mixage  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats "maison"  Mixez facilement sur simple pression d'un bouton  Lame en acier inoxydable  Dimension : 385 x 60 x 60 +/-10%  Longueur du cordon électrique :120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 x shaker/gobelet, 1 x mixeur-plongeur en métal, 1 x batteur, 1 x broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V+T  Manuel d'installation et d'entretien  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
10	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE</b>  <b>Marque</b>  <b>Référence</b>  une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :</p>		

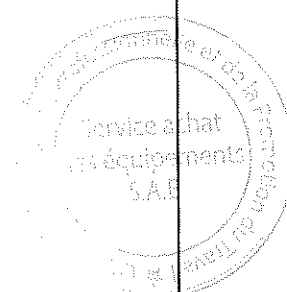


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Une centrifugeuse qui permet de préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 700 W minimum</li> <li>• Voltage : Monophasé 230 V</li> <li>• Vitesse : 3000 tr/min</li> <li>• Débit : jusqu'à 120 litres / h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 235 x 535 x 502 mm + /- 10%</li> <li>• collecteur de pulpe de 6,5 litres</li> <li>• Panier en inox est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <p>Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche mâle / femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p>		
11	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Coupe légumes avec cutter :</p> <p>Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 5,5 litres minimum</p> <p>Avec Variateur de vitesse.</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau  Production/heure : 100 Kg à 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  <b>COUPE LEGUME</b>  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
12	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b>  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</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.</li> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• Système de chauffage électrique</li> <li>• Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude / 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité de l'élément chauffant de la chaudière</li> <li>• Remplissage automatique de la chaudière</li> </ul>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle des alarmes de dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inoxydable</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm</li> <li>• Chaudière de : 15 litres +/-10%</li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> <li>-1Tasseur</li> <li>- mini-vannes d'isolement.</li> <li>- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</li> <li>-Bac de vidange en inox.</li> </ul> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Marquage CE,NF,ISO .....</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
13	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>une machine à café suivant les caractéristiques:</p> <p>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.</p> <p>De plus, l'éjection des capsules se fait de manière semi-</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>automatique grâce à un levier intégré sur le haut de la machine. Adaptée à une utilisation intensive par les professionnels</p> <p>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...</p> <p><b>Informations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compatible avec les capsules Nespresso - permet de préparer toutes les boissons Nespresso,</li> <li>• Jusqu'à 40 cafés / jour minimum</li> <li>• Réservoirs 4 L</li> <li>• elle permet de confectionner jusqu'à 8 boissons à base de café.</li> <li>• écran digital , avec un bac à capsules</li> <li>• différentes types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé....</li> <li>• Mode veille automatique pour réduire davantage les coûts de fonctionnement</li> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir - permet de surveiller le niveau d'eau</li> <li>• Buse à eau chaude</li> <li>• Bac à capsules usées : 40</li> <li>• Puissance : 1300 W</li> <li>• Dimensions : L 280 x P 480 x H 380 mm</li> <li>• Alimentation : 230 V-50HZ</li> </ul> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Marquage CE,NF,ISO .....</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
14	<p><b>PERCOLATEUR</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            En acier inoxydable            Capacité : 15 l            Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service            Avec indicateur de niveau            Puissance : 1000 W minimum            Accessoire pour le bon fonctionnement.            Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</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>		
15	<p><b>POUBELLE 120 LITRES</b>            À couvercle            La couleur selon le choix du maître d'ouvrage            Avec bac en plastique 120 litres            Avec roulettes            Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes            En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.            Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.            Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
16	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b>            De capacités 1100 litres            La couleur selon le choix du maître d'ouvrage            Avec roulettes            Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes            En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.            Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.            Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1				
2	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	5				
3	PLAQUE A INDUCTION	U	2				
4	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	1				
5	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1				
6	TRANCHEUR	U	1				
7	BLENDER ELECTRIQUE	U	4				
8	PRESSE AGRUME CUVE	U	2				
9	MIXEUR PLONGEANT	U	1				
10	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1				
11	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1				
12	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1				
13	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1				
14	PERCOLATEUR	U	2				
15	POUBELLE 120 LITRES	U	8				
16	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	2				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

## LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

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

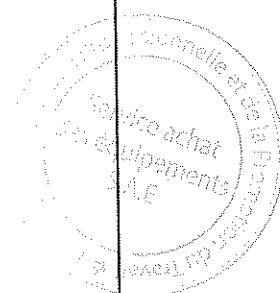
*Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.*

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, 10 litres/h, condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure, la turbine est verticale à extraction automatique, elle nécessite peu d'entretien et est très facile à l'emploi, la capacité de mélange minimum est de 1 litre et maximum de 2 litres, niveau sonore inférieur à 70 dB  Capacité 10 litres/h <b>minimum</b>  Tension 220 v-50HZ  Puissance 1,5 kw minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
2	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b></p>		

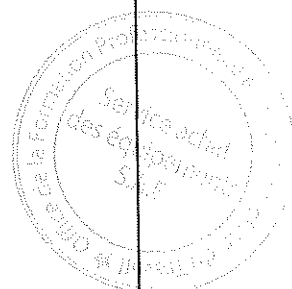
**Marque :****Référence :**

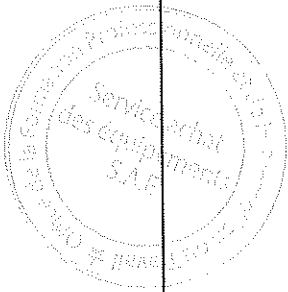
- Température de **-10°C à -22° C**
- Capacité : 700L.
- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, Méthode : HACCP.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions 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



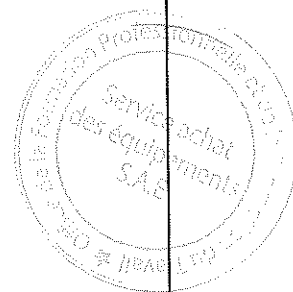


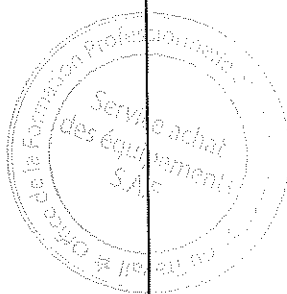
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</li> <li>• Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</li> <li>• Puissance absorbée : 480 w minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> <li>• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
3	<p><b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</b></p> <p>Construite tout en inox de qualité, cette cellule mixte est à la fois robuste et puissante</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Avec 3 niveaux et il offre la possibilité de stocker des bacs GN 1/1 et 600 x 400.</p> <p>Le système de refroidissement/surgélation se fait de manière rapide avec une sonde à cœur et au temps prédéterminé.</p> <p>Le modèle 3 niveaux refroidit 10 kg au cycle de +90°C à +3°C en 90 min / congèle 5 kg de 90°C à -18°C en 270 min environ.</p> <p>Appareil ultra-performant avec une rapidité de refroidissement et de surgélation garantie.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Informations :</b></p> <p>Finition intérieure et extérieure tout inox          Arrière et dessous en galva          Porte avec poignée intégrée          Joints de porte magnétiques          Système de blocage de porte à 90°          Équipée d'une sonde de température à cœur          Réfrigération ventilée          Dégivrage automatique par gaz chaud          À poser          Thermostat digital          4 cycles de programmes          Compatible au format 600 x 400 et GN 1/1          Réfrigérant : R-290 ou similaire.          Réfrigération : Ventilée          Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg          Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg          Dimension (LxP xH) : <b>755 x 816 x 581 minimum</b>          Puissance électrique 1100 w minimum          Alimentation électrique 220 V/50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
4	<p><b>TOUR A PATISserie REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-2°C à +8° C</b></li> <li>• Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP</li> <li>• Dimensions <math>\pm 10\%</math> : 2148x850x H 810</li> <li>• Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum)</li> <li>• Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut</li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</li> <li>• 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm.</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg.</li> <li>• Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</li> <li>• Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement.</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</li> </ul>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</li> <li>• Évaporateur ventilé</li> <li>• Fréon : R600a, R290, ou similaire</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 260 W minimum</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> <li>• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes 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.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1				
2	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	5				
3	CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX	U	2				
4	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

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

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

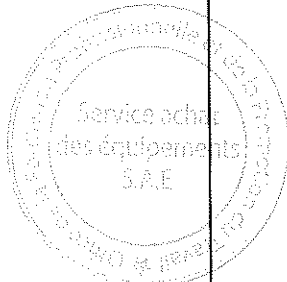
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

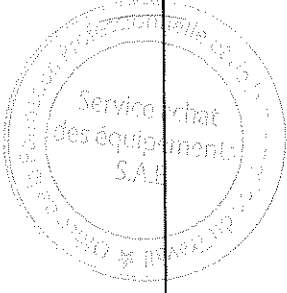
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

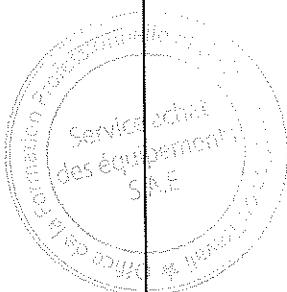
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

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

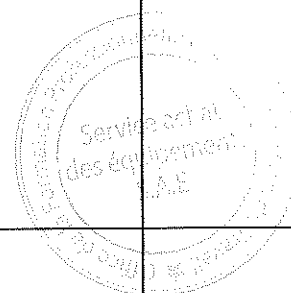
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>FAÇONNEUSE MANUELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, 3 cylindres Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge. Tapis en feutre. Table de réception rabattable. Entraînée par chaîne Largeur de façonnage 75 cm minimum Puissance 0,55 kw minimum Goulotte sécurisée Guides latéraux Socle robuste sur roulettes avec frein Transmission par courroies, Piètement amovible, Alimentation électrique monophasée <b>220 V - 50 Hz</b> Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse. Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		

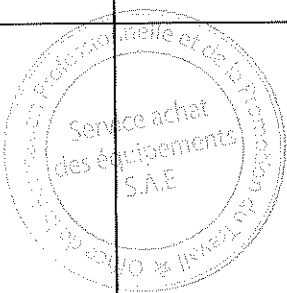
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	<p><b>LAMINOIR A BANDE DE TABLE :</b></p> <p>Lamine tous types de pâtes feuilletée, brisée, douce levée, brioches... Idéalement conçu pour petites et moyennes productions. Gain de place au moment du rangement grâce aux tables relevables qui diminuent l'encombrement. Ce produit est disponible avec des tables latérales de <b>500 x 700 mm</b>.</p> <p>Son utilisation facile et son nettoyage rapide combinés à sa robustesse feront de ce produit un outil adapté à votre production.</p> <p><b>Informations :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes mécaniques, tapis manipulable par joystick</li> <li>• Version de table (très compacte), 4 vérins réglables.</li> <li>• Commandes manuelles.</li> <li>• 1 vitesse.</li> <li>• Tables latérales de 700 x 500 mm (relevables).</li> <li>• Longueur cylindres 500 mm.</li> <li>• Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm.</li> <li>• Vitesse d'avancement 35 mètres/minute.</li> <li>• Dimensions d'encombrement fermé 380 x 920 x h 850 mm +/-10%.</li> <li>• De série : 2 rouleaux à pâtisserie.</li> <li>• Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.</li> <li>• Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.</li> <li>• Raclours et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.</li> <li>• Démontage et remontage des raclours aisés, sans outillage.</li> <li>• Cylindres en acier chromé et rectifié.</li> <li>• Bac récolteur sous les cylindres.</li> <li>• Bande avec double sens de marche (Droite &amp; Gauche).</li> <li>• Châssis en acier peint (époxy).</li> <li>• Commandes à basse tension 24 V.</li> <li>• Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".</li> <li>• Grilles de protection rouleaux, en acier inox.</li> <li>• Système de traction, auto-lubrifié.</li> <li>• Bac à farine supérieur.</li> <li>• Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.</li> <li>• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li> <li>• Puissance électrique : 550 w minimum</li> </ul>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentation électrique : 220V/50hz</li> <li>A poser.</li> <li>Alimentation 220 V/50HZ</li> <li>Puissance électrique : <b>550 W minimum.</b></li> <li>Dimension : <b>1520x920x 700 minimum</b></li> </ul> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
3	<p><b>PETRIN A SPIRALE 20L :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Pétrin à spirale suivant les caractéristiques:</p> <p>Ce pétrin à spirale spécialement conçu pour la pâte à pizza de cuve d'une capacité de 20 litres.</p> <p>Informations :</p> <p>Utilisation facile et sûre</p> <p>Minuterie</p> <p>Cuve et crochet inox</p> <p>Protection anti surcharge (bouton de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil) et grille de protection</p> <p>Alimentation : 220 v/50hz</p> <p>Puissance : 1.1 kw minimum</p> <p>Support a posé</p> <p>2 vitesses</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

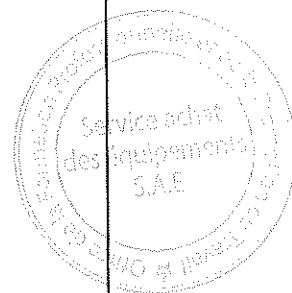


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche mâle / femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
4	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 15 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  15 Litres minimum  Capacité en farine : 6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat  Crochet  Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
5	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 05 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Capacité utile : 4,8 Litres minimum  Cuve inox  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  Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

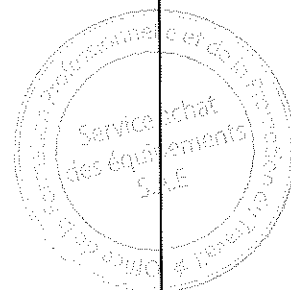


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
6	<b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Fabriquée en acier inoxydable et en ABS, elle est gage de solidité et de durabilité. Elle est équipée d'un écran LCD rétro-éclairé pour une lecture facile des données. elle possède une batterie au lithium intégrée et comprend un câble de charge USB. Elle permet la lecture des données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), Facile à nettoyer, son boîtier est anti-éclaboussures. L'arrêt de l'appareil est automatique, tout comme la fonction tare. Elle indique également la surcharge et la faible puissance. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
7	<b>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Construction en polyéthylène alimentaire 4 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L		
8	<b>DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> professionnelle pour la boulangerie Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondie		

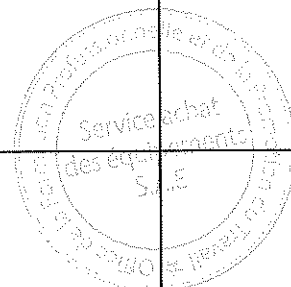
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé</p> <p>Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile</p> <p>Couteau en Acier inoxydable divisant</p> <p>Coated anodisé disque en Aluminium de séparation</p> <p>Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien</p> <p>Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire</p> <p>Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus</p> <p>Régulation hydraulique variable de pression</p> <p>Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 %</p> <p>Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte)</p> <p>Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ;</p> <p>Sécurité : UL et Hygiène Certifications</p> <p>Refroidissement ventilateur dans le cadre de base</p> <p>Température contrôlée ventilateur de refroidissement</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Poids de pâte admissible : 750g &lt; 3750 g</p> <p>Capacité de coupe : 25 &lt; 125 g</p> <p>Capacité de boulage: 25 &lt; 100 g</p> <p>Fonctionnement automatique : coupe + boulage</p> <p>Possibilité couper + bouler ou simplement couper</p> <p>Démontage simple de la tête de pressage + couteau</p> <p>Machine montée sur pieds à vis (hauteur et planéité réglables)</p> <p>Réglage du temps de pressage</p> <p>Réglage du temps de boulage</p> <p>Capacité : 30 Divisions</p> <p>Alimentation : TRI/380V/50Hz – 3,61 A ou 220V-50HZ (monophasé si disponible)</p> <p>Puissance 1.3 Kw minimum,</p> <p>Poids net : 300 Kg minimum</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b></p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p>		

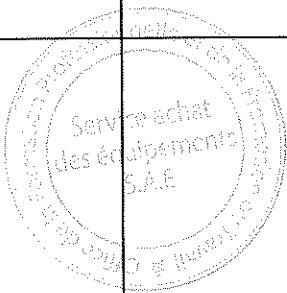


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
9	<p><b>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  <b>CARACTERISTIQUES :</b>            5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie            Alimentation triphasée 380 v            Puissance électrique 7,8 KW Minimum            Système de refroidissement forcé des composants internes ;            Table Support en acier inoxydable. munis de pieds.            Manuel d'installation et d'entretien            Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><u>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées</li> </ul> <p><u>MODES DE CUISSON</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> </ul> <p><u>MODES DE FONCTIONNEMENT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).</li> </ul> <p><u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.</li> <li>• Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.</li> <li>• Relais thermique de sécurité du moteur.</li> <li>• Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.</li> </ul> <p><b>ACCESSOIRES STANDARDS :</b></p>		

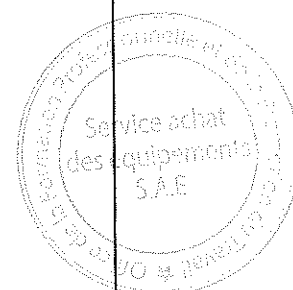


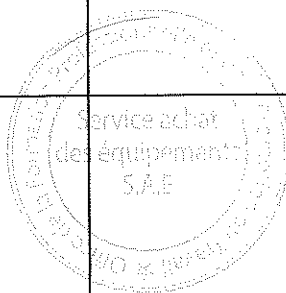
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 niveaux de 2 plaques de 600*400</li> <li>• Bouches levantes</li> <li>• Habillage tout en inox,.</li> <li>• Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.</li> <li>• Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance</li> <li>• Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.</li> <li>• Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.</li> <li>• Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.</li> <li>• Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable.</li> <li>• Alimentation Triphasée 380 + T+N OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)</li> <li>• Puissance 10 Kw minimum par niveau</li> <li>• Arrivée d'eau</li> </ul>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evacuation trop plein des buées 3/8"</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien.</li> <li>• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</b>  <b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Marquage CE</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
11	<p><b>ARMOIRE DE FERMENTATION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc  Sur roulettes pour mise en place et nettoyage  Groupe frigorifique tropicaliser  Puissance : 2,5 KW minimum  Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p>		

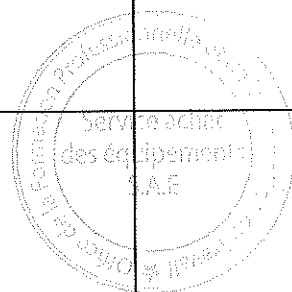
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
12	<p><b>TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance 6L Fabrication en PVC noir haute résistance Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température Plateau en inox pour 6L de chocolat 04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p><u>Dimensions :</u></p> <p>Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +/-10% Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +/-10% Poids à vide : 3.72 kg Tension : 220 V à 230 V Puissance : 120 W Puissance : 3 bars</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
13	<p><b>GUItARE DE CHOCOLAT</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.</p>		

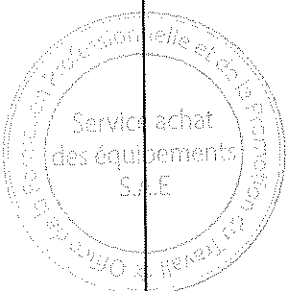


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox Cordes très robustes et facile à monter Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
14	<p><b>CUTTER R5 ROBOT COUPE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <p>cutter de cuisine dispose d'une cuve de 5,9 litres, parfait pour hacher, émulsionner, pétrir et broyer les préparations, fruits, légumes. De la viande aux épices, permettra des hachages épais comme fins.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur asynchrone : oui</li> <li>• Puissance : 750 W minimum</li> <li>• Voltage : monophasé 230 V</li> <li>• Vitesse : 1500tr/mn</li> <li>• Minuterie : oui</li> <li>• Pulse : oui</li> <li>• Support moteur : métallique</li> <li>• Cuve : 5,9L en inox</li> <li>• Couteau : lames lisses en inox inclus</li> <li>• Poids : 24 kg</li> <li>• Sécurité magnétique et frein moteur</li> </ul> <p>Livré avec cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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 ....)		
15	<b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable. Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée. 2 têtes : 2 lampes de 500 W Dimensions : 460 x 330 mm minimum Tension : 220 V à 230 V  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 ....)		
16	<b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Débit minimum : 250g/min, Puissance minimale : 60 watts, Alimentation : 220 volts-50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat		
17	<b>AEROGRAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
18	<b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
19	<b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
20	<b>THERMOMETRE A SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
21	<b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
22	<b>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
23	<b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).		
24	<b>CISEAUX POUR SUCRE 21 CM</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin Manche laquée noire		
25	<b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé		
26	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température</p> <p>Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux</p> <p>Dispositif Thermo stop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge</p> <p>Pare-chaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles</p> <p>Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate.</p> <p>Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.</p> <p>Puissance : 1500 W minimal</p> <p>- 220V 50Hz.</p> <p>Livré avec 3 embouts.</p>		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**  
**Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliquée	Montant TTC
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1				
2	LAMINOIR A BANDE DE TABLE	U	1				
3	PETRIN A SPIRALE 20L	U	1				
4	BATTEUR MELANGEUR 15 L	U	1				
5	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	2				
6	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	8				
7	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	6				
8	DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE	U	1				
9	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1				
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1				
11	ARMOIRE DE FERMENTATION	U	1				
12	TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE	U	1				
13	GUItARE DE CHOCOLAT	U	1				
14	CUTTER R5 ROBOT COUPE	U	1				
15	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1				
16	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	1				
17	AEROGRAphe STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	2				
18	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	8				
19	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	8				
20	THERMOMETRE A SUCRE	U	5				
21	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	5				

22	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	4			
23	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	4			
24	CISEAUX POUR SUCRE	U	4			
25	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	2			
26	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	U	2			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent



## **Lot N° 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

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

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

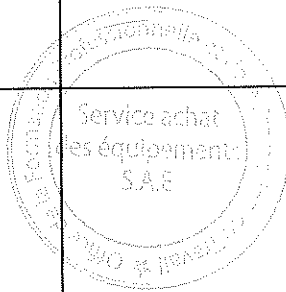
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

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

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

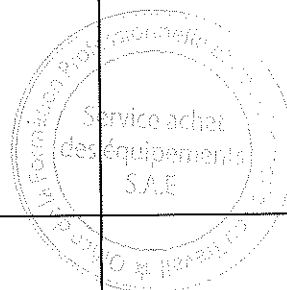
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<b>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</b> <b>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</b> <b>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide</b> Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.		
2	<b>CALANDREUSE :</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Longueur cylindre : 1400 mm +/-10% La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : <b>220 V – 50 hz</b> - Dimension rouleau 140 x 25 cm - Introduction du linge par l'avant - Vitesse rouleau réglable 2 - 4 mt/m - Mouvement automatique - Chauffage électrique à économie (A++)		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>- Consommation électrique moyenne 3,59 KW/h  - Systèmes de protection thermiques et mécaniques pour protéger l'opérateur  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>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</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
3	<p><b>MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Avec les fonctionnalités ci-après :  Points intégrés  Boutonnières automatiques en une étape  Système d'enfilage de l'aiguille automatique  Mise en place rapide de la canette  Compartiment à accessoires  Eclairage par LED  Bouton anti-bascule du pied presseur  Entraînement 7 griffes  Abaissement des griffes  Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette  Position d'arrêt de l'aiguille  Point de renfort automatique  Écran d'affichage LCD  Sélection des points  Réglage de la tension du file supérieur  Touches de contrôle à portée de main Protection  Variateur de vitesse</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Panneau amovible des points</p> <p>Fonction double-aiguille (simple/jumelée)</p> <p>Fonction position initiale de l'aiguille</p> <p>220V-50HZ</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
4	<p><b>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>		
5	<p><b>CHARIOT A LINGE PROPRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>		
6	<p><b>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Table aspirantes, soufflantes et chauffées électriquement.</p> <p>Réglage par thermostat</p> <p>Avec : aspirateur, ventilateur et repose fer en acier INOX 304.,</p> <p>Aspirateur incorporé - Pompe à eau haute qualité</p> <p>Vaporisation haute performance.</p> <p>Surface de repassage 130 x 80 cm (+/-10%)</p> <p>1 fer à repasser professionnel</p> <p>Antenne avec ressort pour le soutien du tuyau vapeur</p> <p>Chaudière automatique et électrique au contrôle électronique d'une capacité minimale de 5 litres</p> <p>Bras orientable et aspirant avec jeannette repassage manches</p> <p>Groupe fer vaporisant avec fer électro-vaporisant.</p> <p>Volt. 230-1-50 Hz.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de</b></p>		



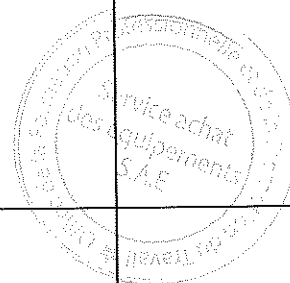
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<b>certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
7	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 Couleur blanche		
8	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur blanche		
9	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 Couleur grise		
10	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur grise		
11	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur noire		
12	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217		

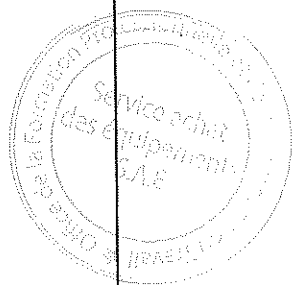


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Couleur noire		
13	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> <li>• Avec renfort inférieur</li> </ul> <b>En dessous :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul> • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
14	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox AISI 304, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> <li>• 3 Etagères réglables en hauteur</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</li> <li>• livré avec serrure avec clés.</li> </ul>		
15	<b>RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox 304</li> <li>• Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> </ul>		
16	<b>ETAGERE MOBILE EN PP 05NIVEAUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Dimensions : L890XP400XH1750 minimum $\pm$ 10 % Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans la chambre froide, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Montage très rapide sans outils, par emboitement		
17	<b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b> Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. <b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.		
18	<b>ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>		
19	<b>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul> Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
20	<b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> </ul>		
21	<b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> </ul>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>Hauteur : 750 mm</li> </ul>		
22	<b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</b> <b>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
23	<b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Commande à genou</li> <li>Clapet anti retour</li> <li>Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>Dosseret arrière inox</li> <li>Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> <li>Mini-vannes d'isolement et siphon.</li> </ul> <u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distributeur de serviettes papier en inox,</li> <li>Distributeur de savon liquide en inox,</li> <li>Brosse à angle,</li> <li>Poubelle pour les serviettes en inox,</li> </ul>		
24	<b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>Fixe équipé de :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>un pistolet antichoc</li> <li>Distributeur de produit</li> <li>support inox bidon, 10kg</li> <li>Réservoirs transparents à produits.</li> <li>Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> <li>Fixation murale</li> <li>Mini-vannes d'isolement.</li> </ul>		
25	<b>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Aspirateur eau et poussières 30L		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)		
26	<b>MONOBROSSE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 600 W minimal Source d'énergie : Câble Pression : 43,3 g/cm <sup>2</sup> minimal Niveau sonore : 59 dBA Diamètre : 430 mm Longueur du câble : 12,5 m		
27	<b>CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l minimum 2 seaux de 6 l minimum Porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec 200 sacs poubelle		
28	<b>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  <b>Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm</b>  Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.  Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc. 2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.</p> <p>Revêtement thermo laqué coloris titane RAL 7084.</p> <p>Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.</p> <p>Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 MM.</p> <p><b>Accessoires</b> : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.</p>		
29	<p><b>CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré</b></p> <p>Coloris doré</p> <p>Tapis rouge sur modèle doré</p> <p>Structure porte cintres</p> <p>Dim (mm) 600X1070X1800 +ou- 10%</p> <p>04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes</p>		
30	<b>RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b>		
31	<p><b>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b></p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>		
32	<p><b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b></p> <p>Monture bois - douille vis</p>		
33	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>		
34	<p><b>SEAU LAVEUR</b></p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur bleu</p>		
35	<p><b>SEAU LAVEUR</b></p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur rouge</p>		
36	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b></p> <p>En INOX 304</p> <p>Finition satinée</p> <p>4 étagères réglables en hauteur</p> <p>2 Portes battantes</p> <p>Serrure à poignée avec clef</p> <p>Vérins réglables en hauteur</p> <p>Toit en pente anti-poussière</p> <p>Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800</p>		







## **Lot°5 : 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.

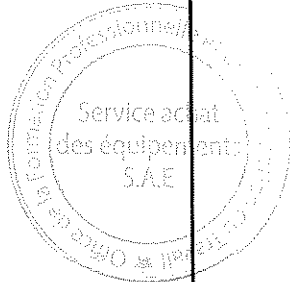
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

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

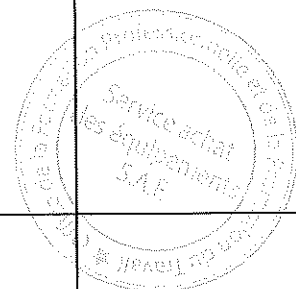
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

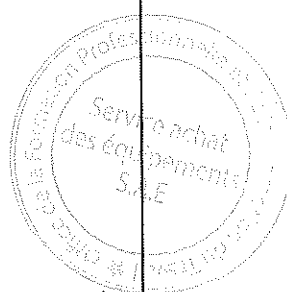
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

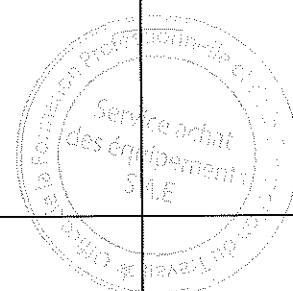
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>Aiguille à Brider en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon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

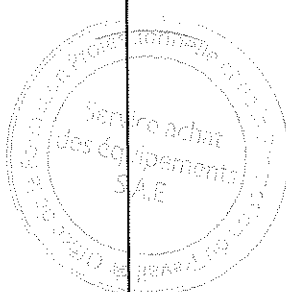
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
3	<p><b>AIGUILLE A LARDER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
4	<p><b>Aiguiser affuteur couteau électrique</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



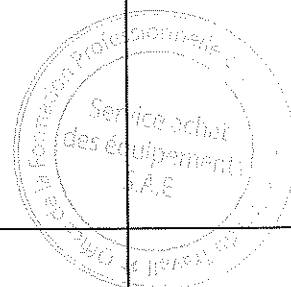
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	<p><b>Aplatisseur Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
6	<p><b>Araignée acier inoxydable DIAM 12mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
7	<p><b>Armoire stérile 10 couteaux</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

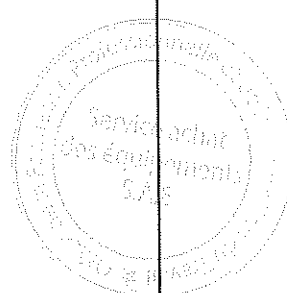
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
8	<p><b>Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
9	<p><b>Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



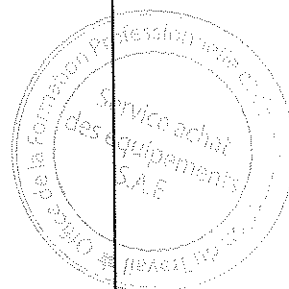
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
10	<p><b>Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
13	<p><b>Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
14	<p><b>Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



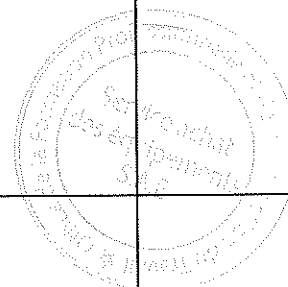
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
15	<p><b>Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
16	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
17	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p>		

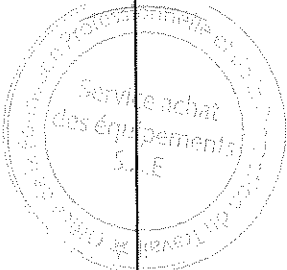
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
18	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée</b>  <b>DIAMETRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
19	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée</b>  <b>DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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>		



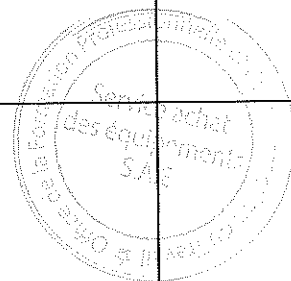


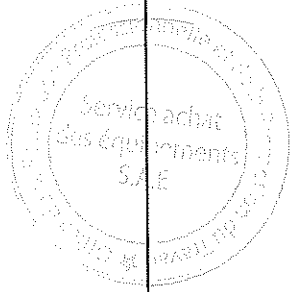
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
20	<p><b>ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
21	<p><b>ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



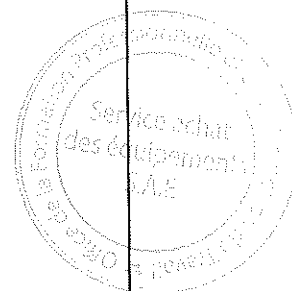
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
22	<p><b>ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
25	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
26	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
27	<p><b>Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

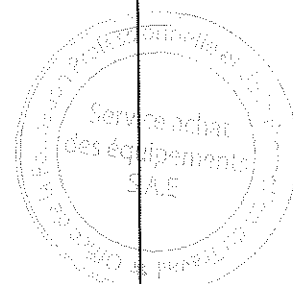


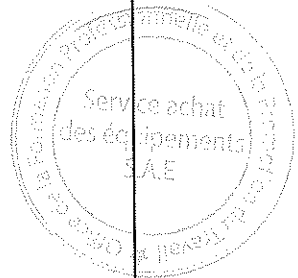
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
28	<p><b>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
29	<p><b>Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

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

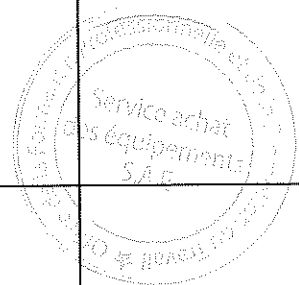


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
33	<p><b>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
34	<p><b>Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

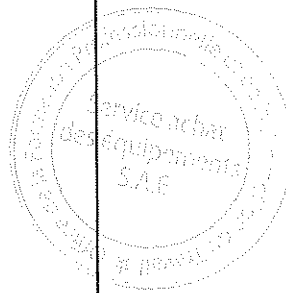


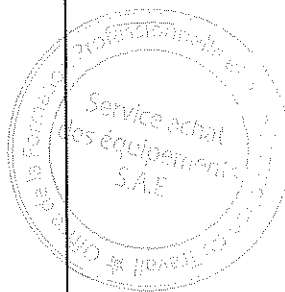
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
35	<p><b>Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
36	<p><b>Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
37	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
38	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
39	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 150MM INOX 21 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
40	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 65 MM INOX 9L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

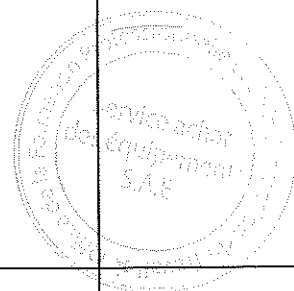




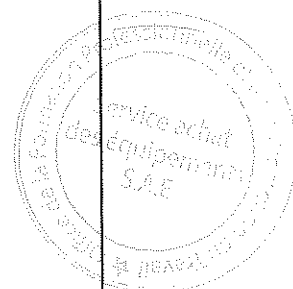
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
41	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
42	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

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

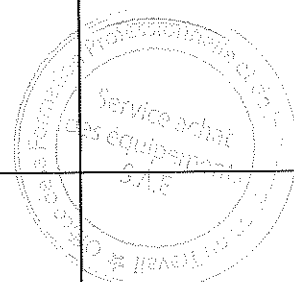
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus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



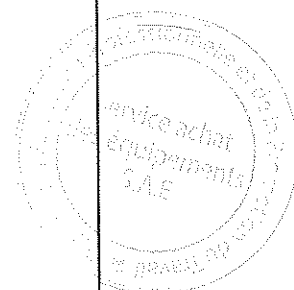
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
48	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
49	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
50	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		



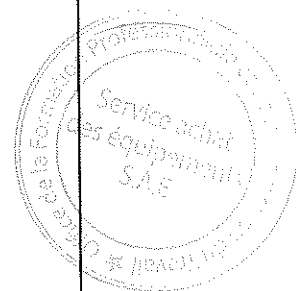
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
51	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
52	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
53	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
54	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
55	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



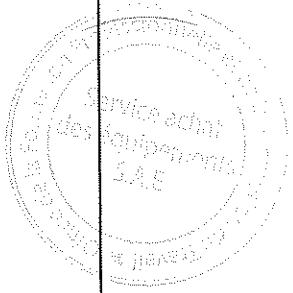
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
56	<p><b>BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
57	<p><b>BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
58	<p><b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



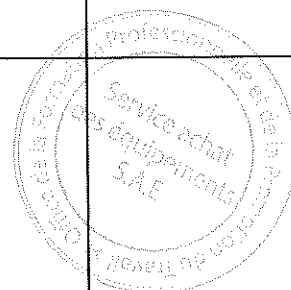
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
59	<p><b>BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
60	<p><b>BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

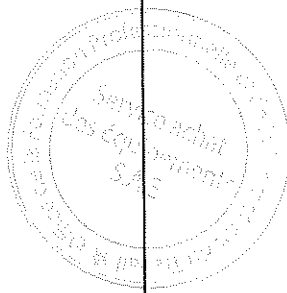




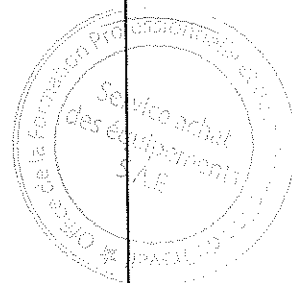
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
61	<p><b>BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
64	<p><b>BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
65	<p><b>Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
66	<p><b>Biberon à décorer 140ml</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

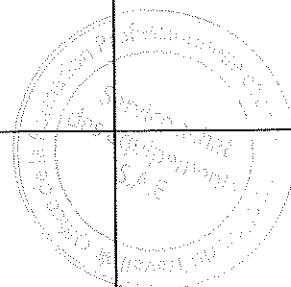


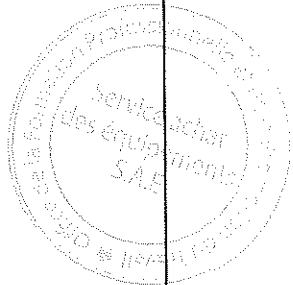
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
67	<p><b>BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
68	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

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

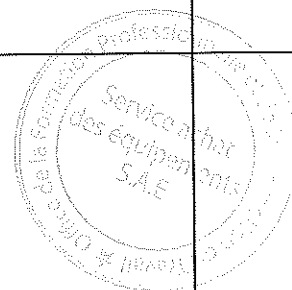


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
72	<p><b>BOL A CEREAL- 15,5 CM <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
73	<p><b>Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

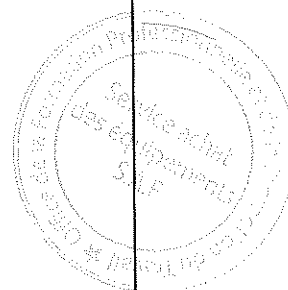


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
74	<p><b>BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L ; 8L ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
77	<p><b>Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
78	<p><b>Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
79	<p><b>Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		



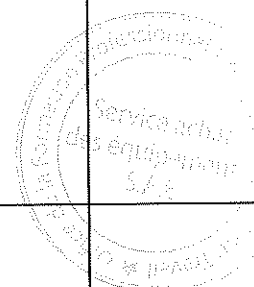
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
80	<p><b>Caisse à génioise en inox (410X610X50) MM <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
81	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

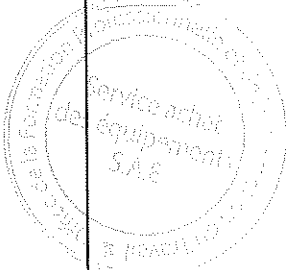


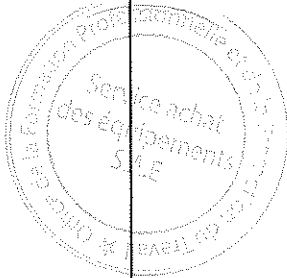


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
82	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %</b>  <b>Marque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

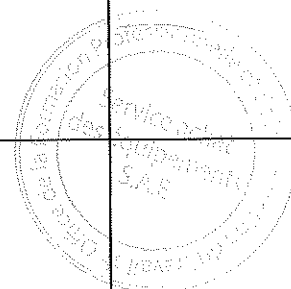
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus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

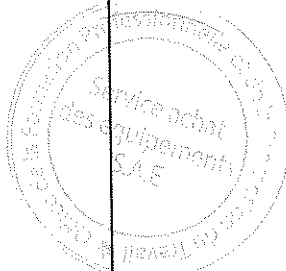


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
87	<p><b>Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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

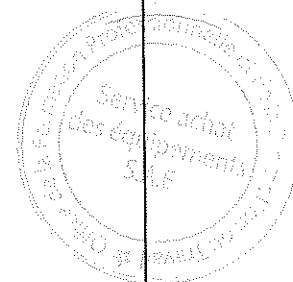
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
90	<p><b>Casse noix</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
91	<p><b>CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
92	<p><b>Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
93	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
94	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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>		

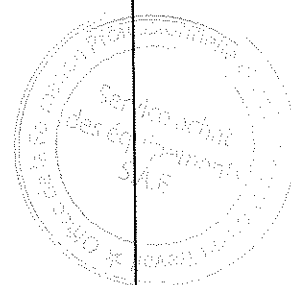


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
98	<p><b>Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
99	<p><b>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

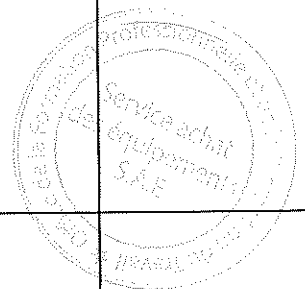


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
100	<p><b>Cercle Rond entremets 20 cm <math>\pm</math> 10 % Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
101	<p><b>Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
102	<p><b>Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

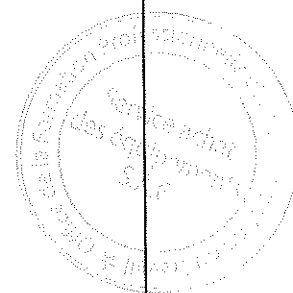




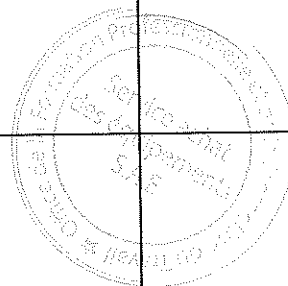
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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



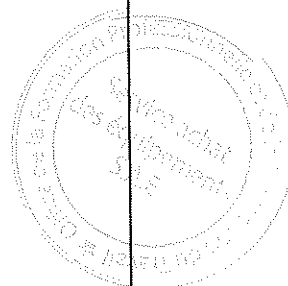
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
105	<p><b>CHARIOT A LEGUMES INOX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
106	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
107	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



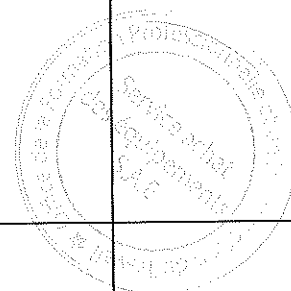
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
108	<p><b>CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
109	<p><b>CISEAUX CUISNE INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



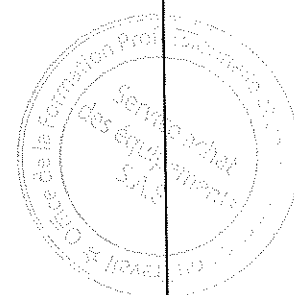
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
110	<b>Ciseaux à grappe</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :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

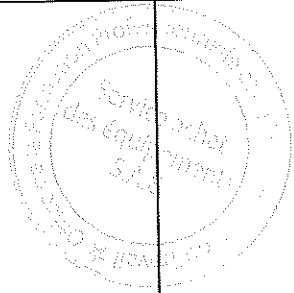


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
113	<p><b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
114	<p><b>Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

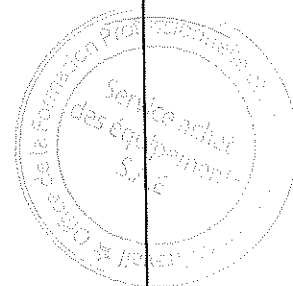


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
115	<p><b>Coquetier en inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
116	<p><b>Coquilleux a Beurre PP</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
117	<p><b>Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

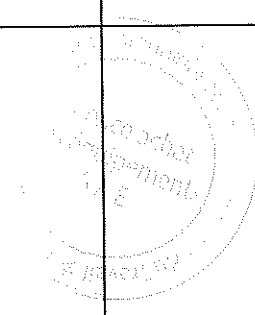


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
118	<p><b>CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
119	<p><b>Corne 134x94 mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

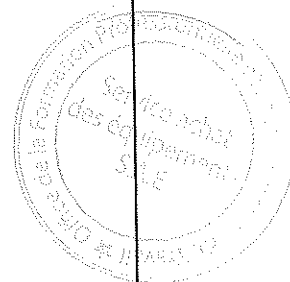
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
120	<p><b>COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
121	<p><b>Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
122	<p><b>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

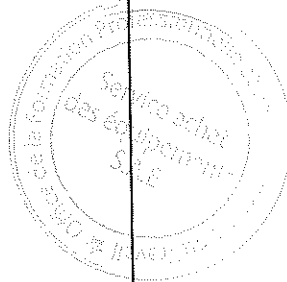




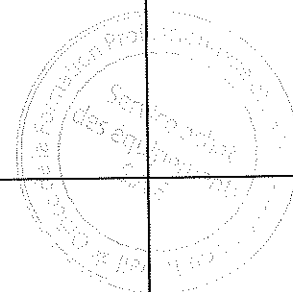
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
123	<p><b>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
124	<p><b>Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

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

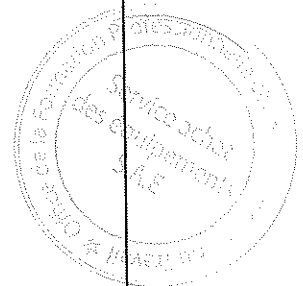


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
128	<p><b>Couteau à désosser</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
129	<p><b>COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendence Haut de Gamme Hôteller QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

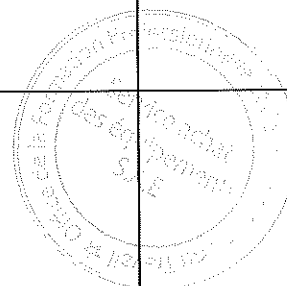
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
130	<p><b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
131	<p><b>COUTEAU À FROMAGE PATE DURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
132	<p><b>COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

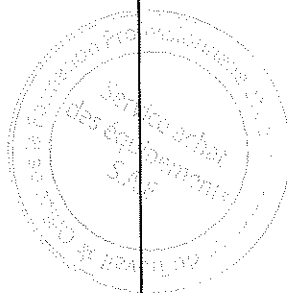


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
133	<p><b>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
134	<p><b>COUTEAU A HUITRE ABS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
135	<p><b>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

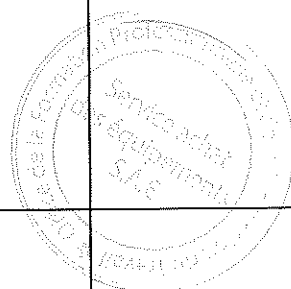


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
136	<p><b>Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
137	<p><b>Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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>		



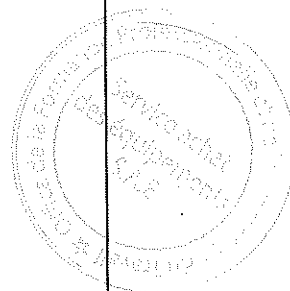
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
138	<p><b>Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
139	<p><b>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm <math>\pm</math> 10 %- épaisseur 3 mm <math>\pm</math> 5 % -largeur 4 cm <math>\pm</math> 5 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

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

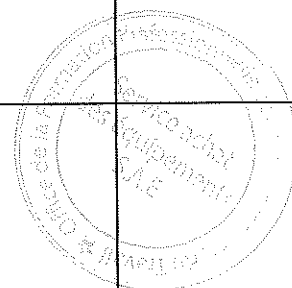


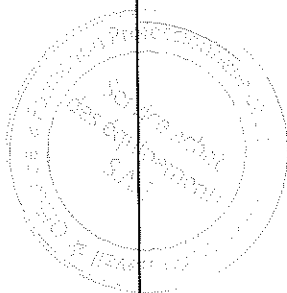


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
143	<p><b>COUTEAU ECAILLEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
144	<p><b>COUTEAU ECONOME ABS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



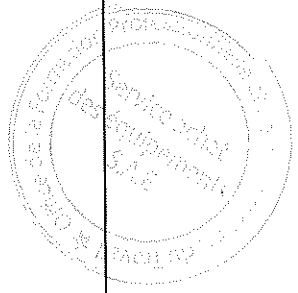
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
145	<p><b>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
146	<p><b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
147	<p><b>Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



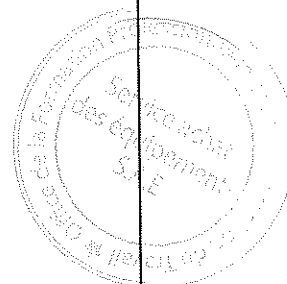
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
148	<p><b>Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
149	<p><b>Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

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

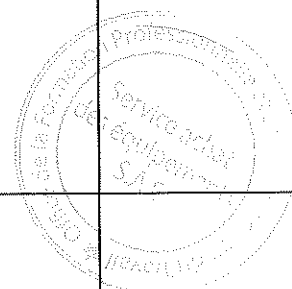
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
153	<p><b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
154	<p><b>Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
155	<p><b>Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
156	<p><b>Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/I : 325 cm / 265 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
157	<p><b>Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/I : 325 cm /176 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

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



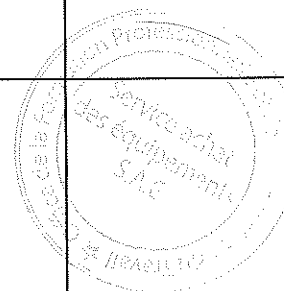
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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



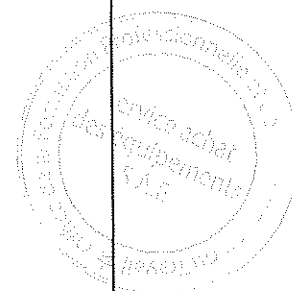


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
163	<p><b>Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
164	<p><b>Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
165	<p><b>CUILLERE A RAGOUT COTE INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

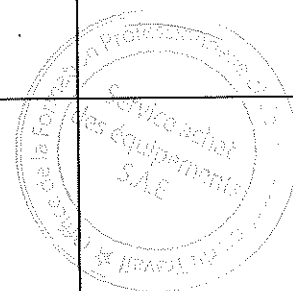
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
166	<p><b>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
167	<p><b>Cuillère d'Amour PP</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
168	<p><b>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
169	<p><b>Cuillère Portionneuse de Glace</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
170	<p><b>Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

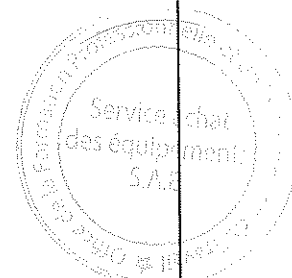


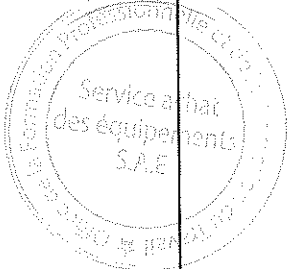
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
171	<p><b>CUVETTE CARRE 32X32</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
172	<p><b>Darriole inox Ø de 55 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



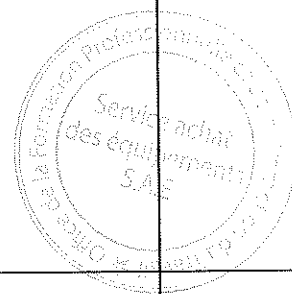
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
173	<p><b>DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
174	<p><b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
175	<p><b>Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
176	<p><b>Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
177	<p><b>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

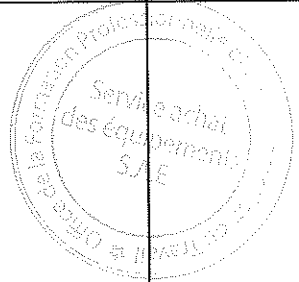


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
178	<p><b>Douilles en polycarbonate 24 Pcs</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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

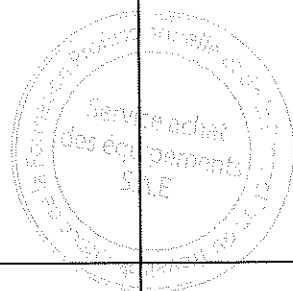
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
181	<p><b>Ecumoire 14cm en inox 1.2mm (longueur manche 43cm) ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
182	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/2 longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



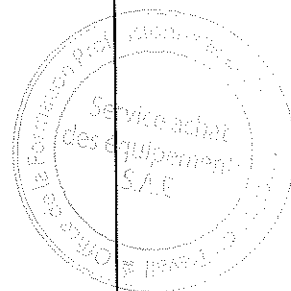


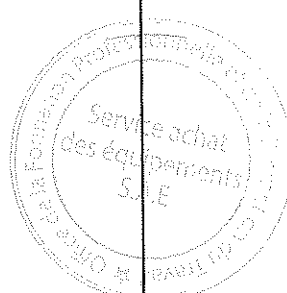
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
183	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues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

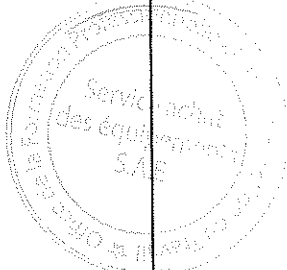
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus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



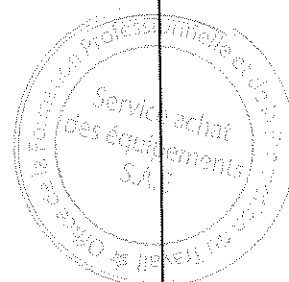
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
188	<p><b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
189	<p><b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
190	<p><b>Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

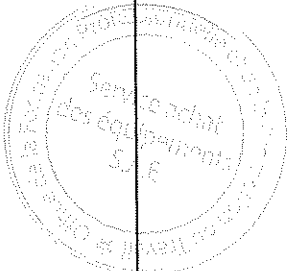


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
191	<p><b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
192	<p><b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

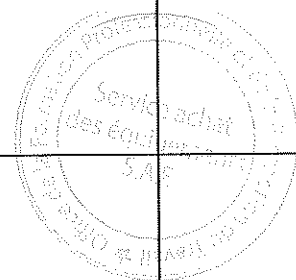
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
193	<p><b>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
194	<p><b>ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
195	<p><b>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
196	<p><b>Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
197	<p><b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
198	<p><b>Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

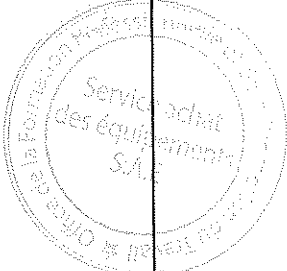


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
199	<p><b>Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
200	<p><b>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

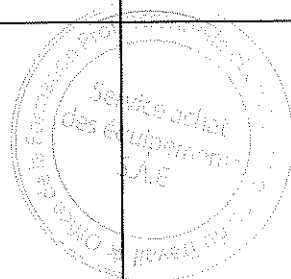
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
201	<p><b>FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 %</b>  <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
202	<p><b>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE</b>  <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
203	<p><b>Fourchette à escargot</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>		



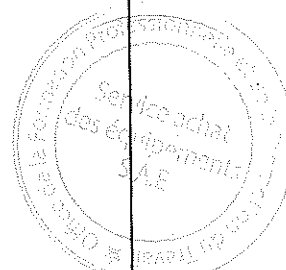


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
204	<p><b>Fourchette à huîtres</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
205	<p><b>Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

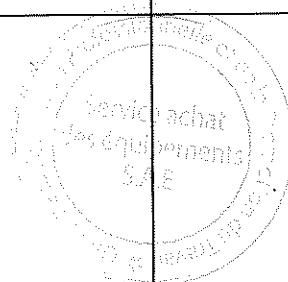
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
206	<p><b>Fourchette 2 dents</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
207	<p><b>Fourchette chef 2 dents</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
208	<p><b>Fourchette de service Pour buffet en Inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



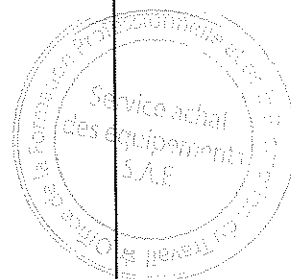
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
209	<p><b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
210	<p><b>FUSIL AIGUISEUR ROND : SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



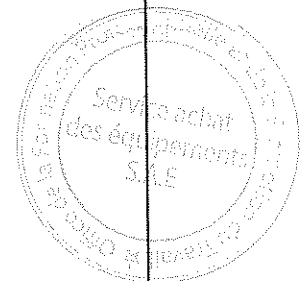
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
211	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
212	<p><b>GODET À COUVERTS POLYETH</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
213	<p><b>Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



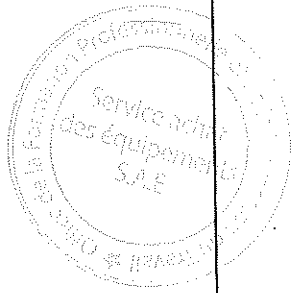
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
214	<p><b>GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
215	<p><b>Grattoir Poisson</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
216	<p><b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
217	<p><b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
218	<p><b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

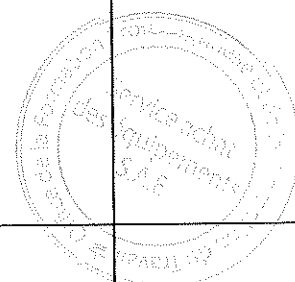


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
219	<p><b>Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
220	<p><b>Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

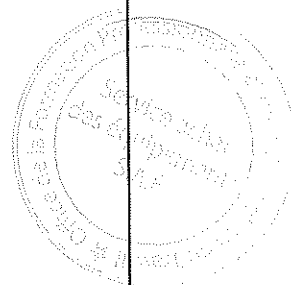
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
221	<p><b>Louche à sauce</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
222	<p><b>Louche de service en inox (2.5 mm)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
223	<p><b>LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

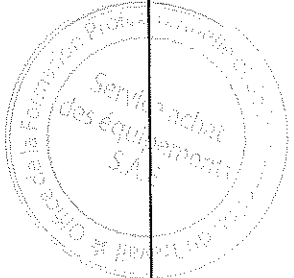


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
224	<p><b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 246 cm) L44cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
225	<p><b>MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
226	<p><b>Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		



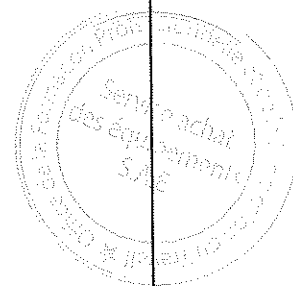
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
227	<p><b>Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox <math>\pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
228	<p><b>Milasson en inox rond uni de <math>\varnothing 60 \text{ mm} \pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		



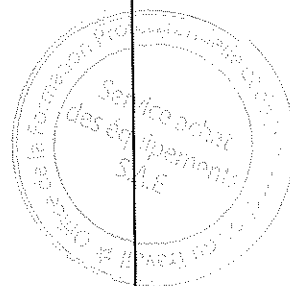
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
229	<p><b>Milasson Ø de 22 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
230	<p><b>Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE</b>  <b>Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
231	<p><b>Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur</b>  <b>TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p>		

3

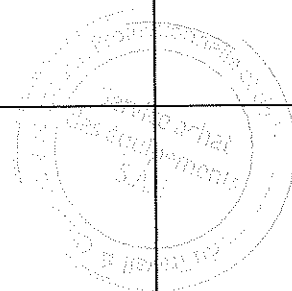
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
232	<p><b>Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier</b></p> <p><b>QUALITE SUPERIEURE Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
233	<p><b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



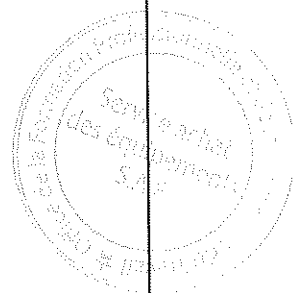
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
234	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
235	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
236	<p><b>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



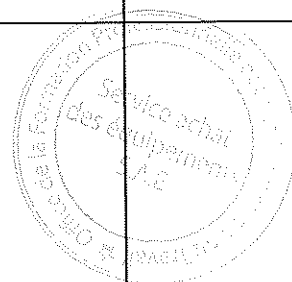
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
237	<p><b>Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
238	<p><b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



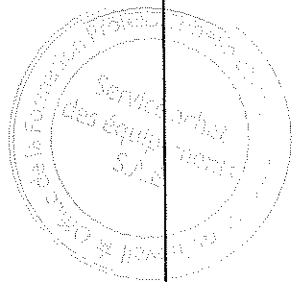
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
239	<p><b>Moule à cake Inox 18%- 30 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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



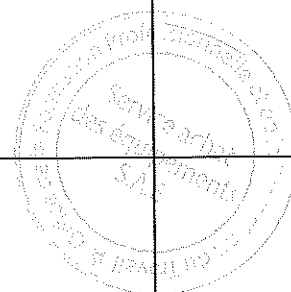
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
242	<p><b>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
243	<p><b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
244	<p><b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p>		





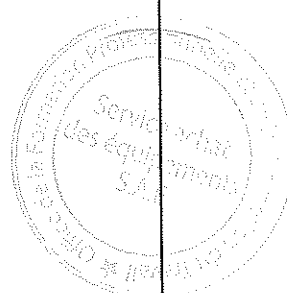
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
245	<p><b>Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
246	<p><b>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
247	<p><b>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
248	<p><b>Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm <math>\pm 10\%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
252	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
253	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

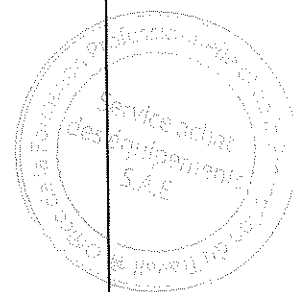
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
254	<p><b>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
255	<p><b>Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
256	<p><b>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

45

37

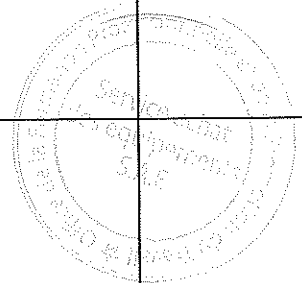
A2

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
259	<b>MOULE ETAIN KOUGLOPEF</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
260	<b>MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
261	<b>MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
262	<p><b>MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
263	<p><b>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

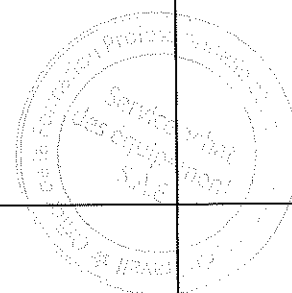


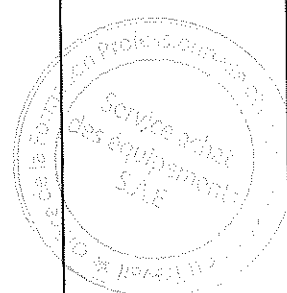


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
264	<p><b>Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
265	<p><b>Moulin à légumes en inox 32cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
266	<p><b>Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

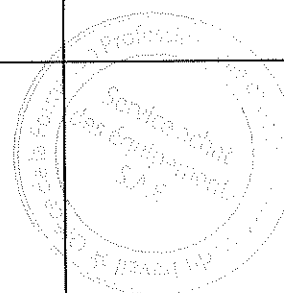
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
267	<p><b>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
268	<p><b>MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
269	<p><b>Moutardier en verre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
270	<p><b>Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
271	<p><b>OUVRE BOITES MODEL DE TABLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

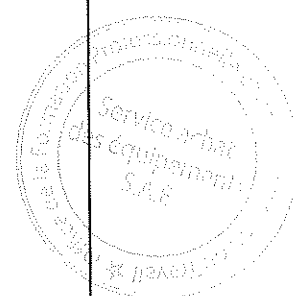


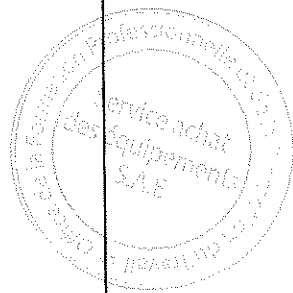
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
272	<p><b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
273	<p><b>Panier à pain en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
274	<p><b>Panier à vin verseur en osier</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		


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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
277	<p><b>PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
278	<p><b>PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
279	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20 cm ;24 cm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

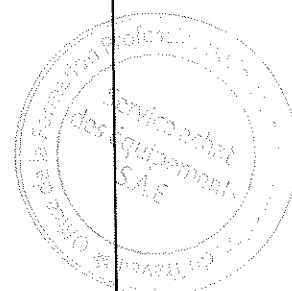


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
280	<p><b>Passoire conique 30 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre avec anse</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
281	<p><b>PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

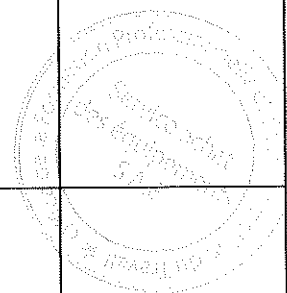
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
282	<p><b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit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



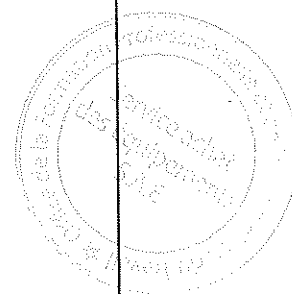
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
285	<p><b>PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
286	<p><b>PELLE À HORS D'ŒUVRES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
287	<p><b>Pelle à pâtisserie en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

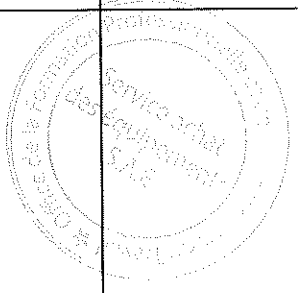


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
288	<p><b>Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
289	<p><b>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

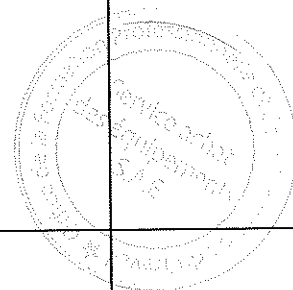


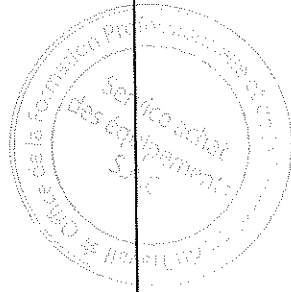
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
290	<p><b>Pelle Triangle en Inox à Manche Noir</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
291	<p><b>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
292	<p><b>PETIT SEAU À GLAÇONS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

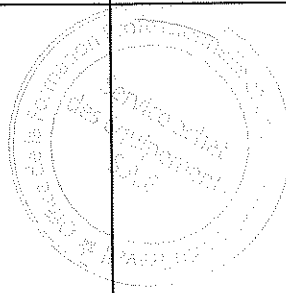


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
295	<p><b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
296	<p><b>PINCE A ARETES INOX</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
297	<p><b>Pince à Décor</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



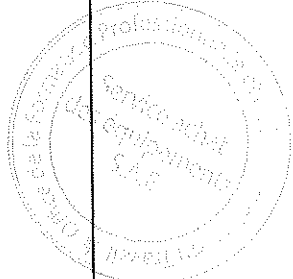
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
298	<p><b>Pince à escargot</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
299	<p><b>PINCE À GATEAU</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
300	<p><b>Pince à Homard/noix</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
301	<p><b>PINCE À HORS D'ŒUVRES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
302	<p><b>Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyle Vert L23cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

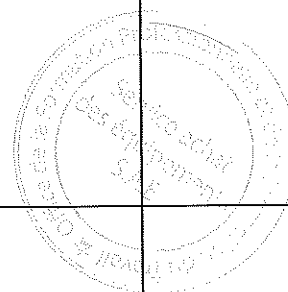
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
303	<p><b>Pince pâte de 100 mm en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
304	<p><b>Pince/Ciseaux Multi Usages en inox</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
305	<p><b>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

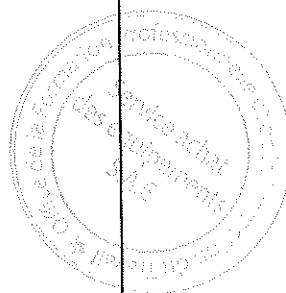




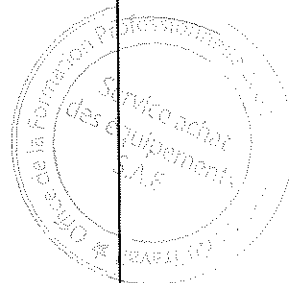
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
306	<p><b>Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
307	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

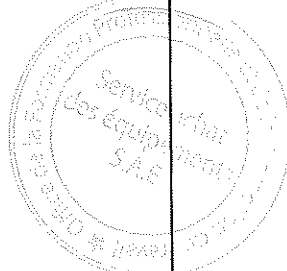
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
308	<p><b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
309	<p><b>PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
310	<p><b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



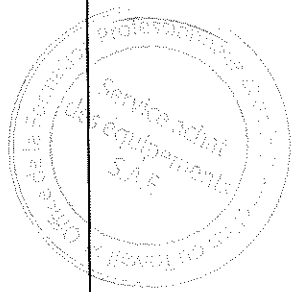
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

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

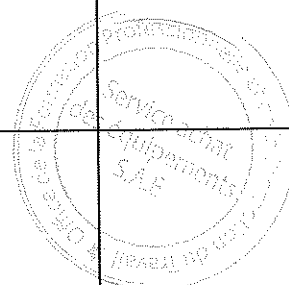


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
316	<p><b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
317	<p><b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
318	<p><b>PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
319	<p><b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
320	<p><b>PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

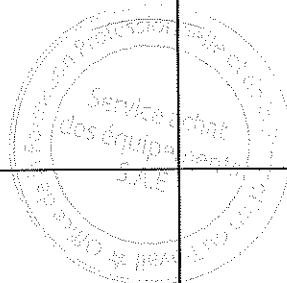
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
321	<p><b>Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
322	<p><b>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
323	<p><b>Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
324	<p><b>PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
325	<p><b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

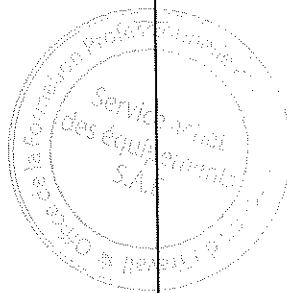




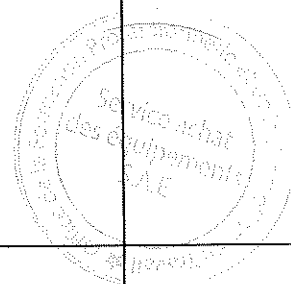
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
326	<p><b>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
327	<p><b>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

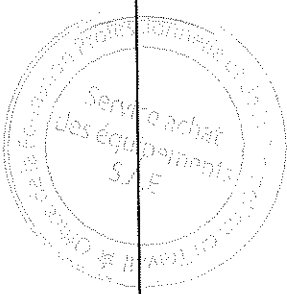


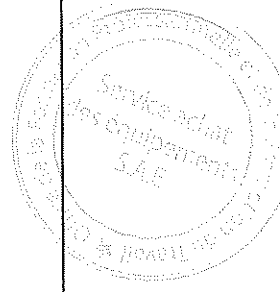
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
328	<p><b>PLATEAU LIMONADIER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
329	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1 APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
330	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2 APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
331	<p><b>Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
332	<p><b>Plateau rond antidérapant 0,35 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
333	<p><b>Plateau polypropylène NSF</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

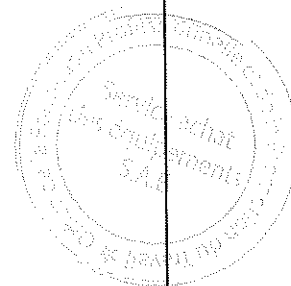
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
334	<p><b>POCHES EN PERLON, Série : 34 CM ,50cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
335	<p><b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

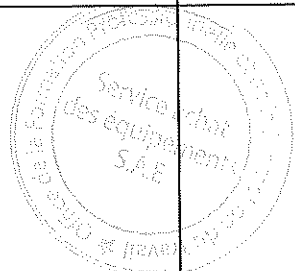


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
336	<p><b>POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
337	<p><b>POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
338	<p><b>Poêle à Paella 24cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

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

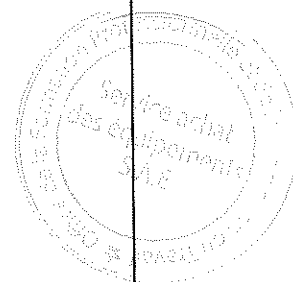
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
341	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
342	<p><b>Poêle Choc Access Anti-Adhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Révêtement PTFE)</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
343	<p><b>Poêle Choc junior Anti-Adhésive Ø 32cm. H4.4 cm Ep :3.3</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



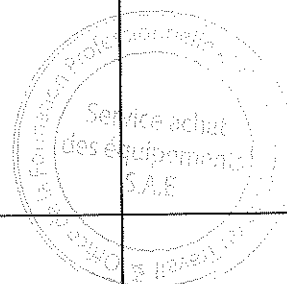
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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



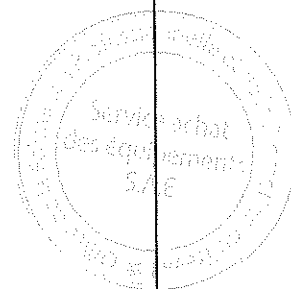
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
346	<p><b>POELE INOX 36 CM 10%</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
347	<p><b>POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
348	<p><b>Poire à Jus</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



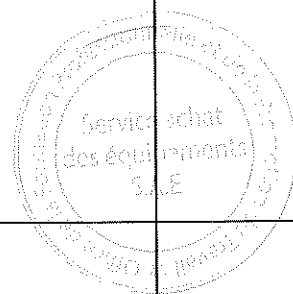
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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



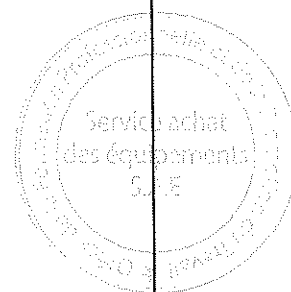
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
351	<p><b>Porte Adition en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
352	<p><b>Porte-menu en similicuir - Format A4 noir</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
353	<p><b>PORTE FICELLE SUR PIED</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

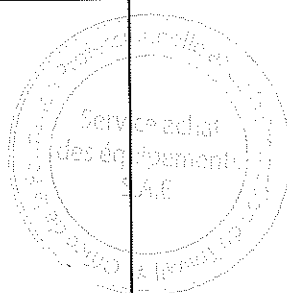


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
354	<p><b>Pot à café 0.5L avec couvercle</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
355	<p><b>Pot à lait 0.5L avec couvercle</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

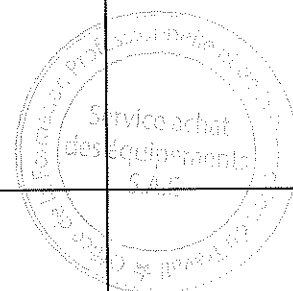


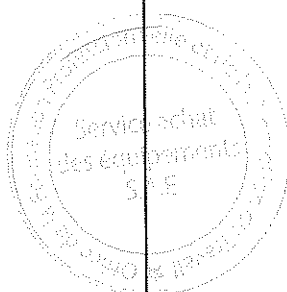
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
356	<p><b>Pot à lait 1 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
357	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
358	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
359	<p><b>Présentoir Buffet h : 12cm APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
360	<p><b>Présentoir Buffet h : 8cm APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
361	<p><b>Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

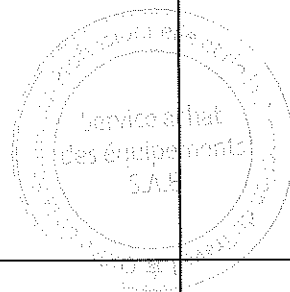
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
362	<p><b>Racloir à billot</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
363	<p><b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		



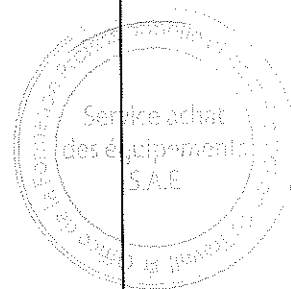
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
364	<p><b>Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
365	<p><b>Ramequin en verre Lyon « :8.5cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
366	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

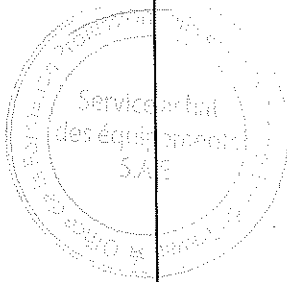


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

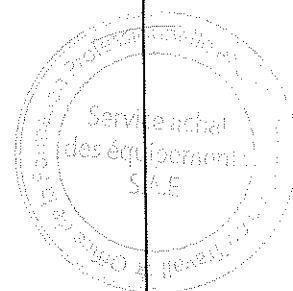


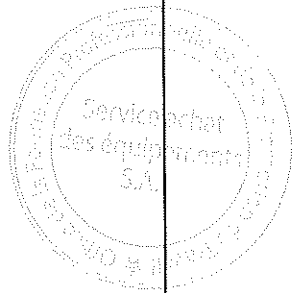
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
369	<p><b>RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
370	<p><b>RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
371	<p><b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



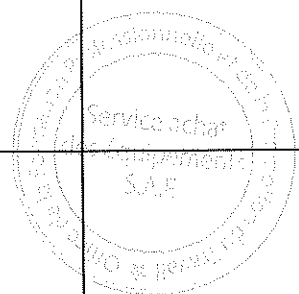
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
372	<p><b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
373	<p><b>Rince doigts</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
374	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
375	<p><b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
376	<p><b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

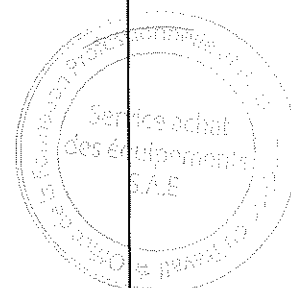


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
377	<p><b>ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 ROUL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
378	<p><b>Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur <math>\pm 10\%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
379	<p><b>Roulette à pâte de 100 mm en inox <math>\pm 10\%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

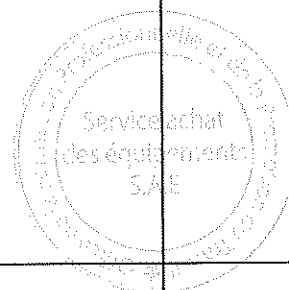
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
380	<p><b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
381	<p><b>Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



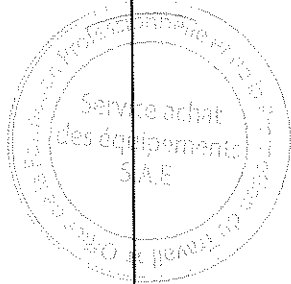
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
382	<p><b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
383	<p><b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
384	<p><b>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



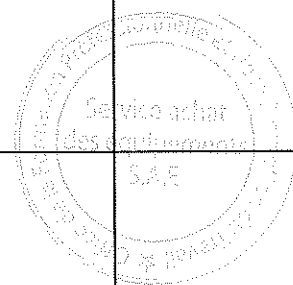
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
385	<p><b>Salière et poivrière en verre</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
386	<p><b>SAUCIERE - 25CL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



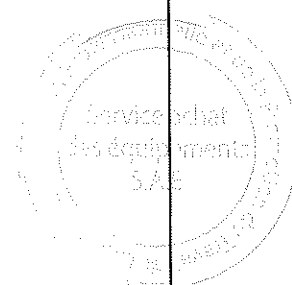


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
387	<p><b>SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
388	<p><b>Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
389	<p><b>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

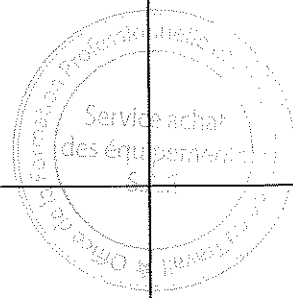
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

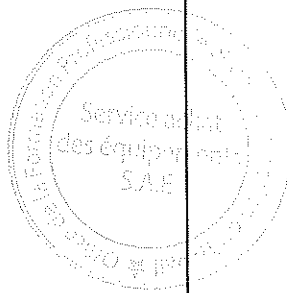


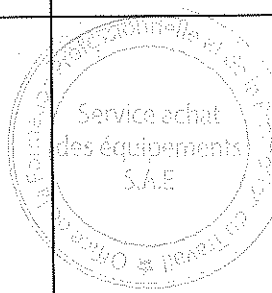
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
392	<p><b>Scie Boucherie en Inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence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



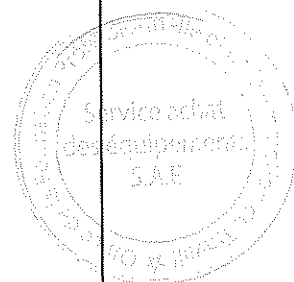
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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



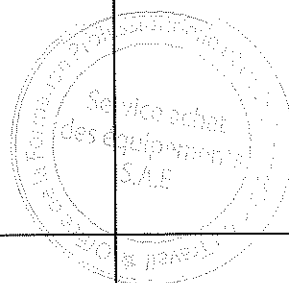
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
397	<p><b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
398	<p><b>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
399	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
400	<p><b>Seringue pour cuisine</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
401	<p><b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

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

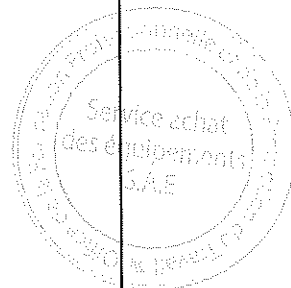


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

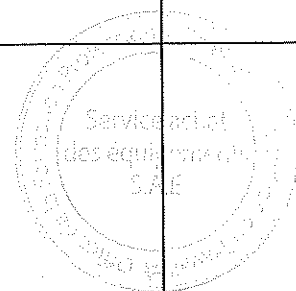




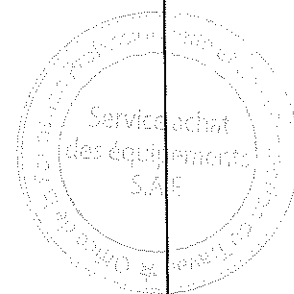
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
407	<p><b>Soupière 320 cl en Porcelaine</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
408	<p><b>Soupière en inox avec couvercle</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
409	<p><b>Soupière en inox sans couvercle</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



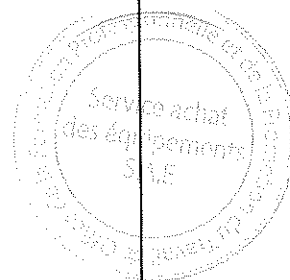
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
410	<p><b>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
411	<p><b>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



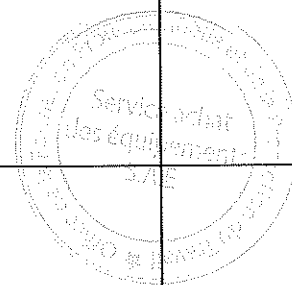
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
412	<p><b>Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
413	<p><b>Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
414	<p><b>Spatule en silicone 25 cm ; 35cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		



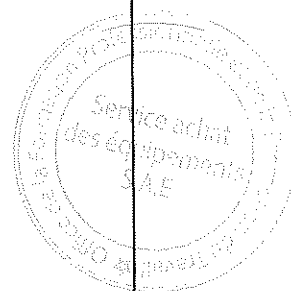
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
415	<p><b>SPATULES FIBRE, Série : 25CM ;30cm ;40cm ;50cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
416	<p><b>Spatule flexible de 180 mm minimum droite <math>\pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
417	<p><b>Spatule flexible droite inox de 300 mm <math>\pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
418	<p><b>SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
419	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

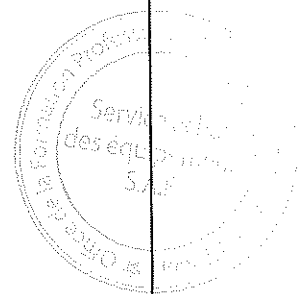


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
420	<p><b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</b>  <b>Marque :</b>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

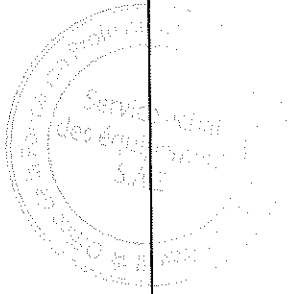




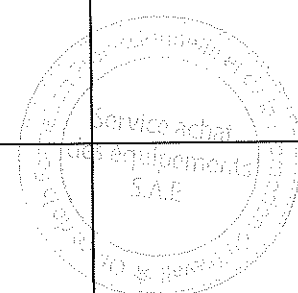
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
425	<p><b>Sucrier argenté sans couvercle</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
426	<p><b>Sucrier avec couvercle En inox</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
427	<p><b>SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		



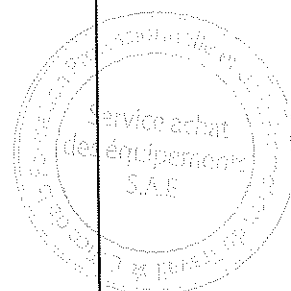


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
428	<p><b>Support Buffet 55.5 x 19 cm APS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
429	<p><b>Support Menu à Pince 30 cm</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
430	<p><b>Support rotatif pour décoration Gâteau</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

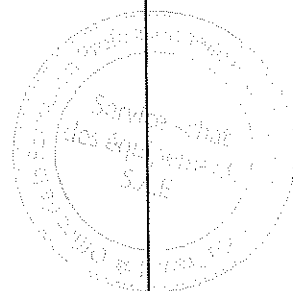
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
431	<p><b>Support Buffet 39x39 cm APS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
432	<p><b>TABLIER BOUCHER METAL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



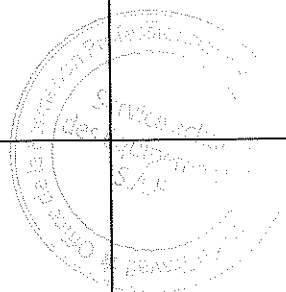
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
433	<p><b>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
434	<p><b>TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
435	<p><b>Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
436	<p><b>Tapis à décor relief Arabesque</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
437	<p><b>Tapis à décor relief Coffee</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		



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

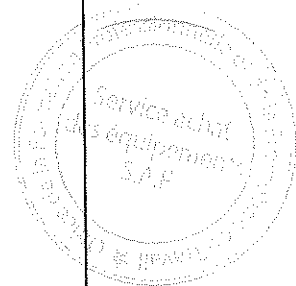


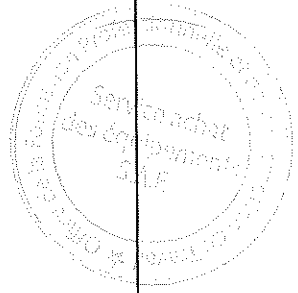
45

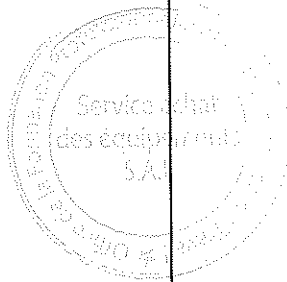
3

42

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
441	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
442	<p><b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
443	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p>		

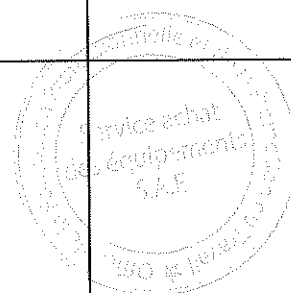


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<b>Référence :</b>  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et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

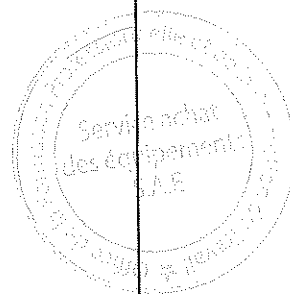
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
446	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
447	<p><b>Thermomètre Infrarouge</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
448	<p><b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



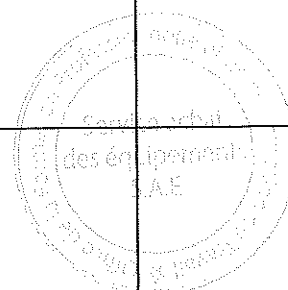
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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



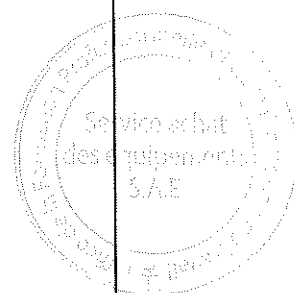
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
451	<p><b>Tourlière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
452	<p><b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
453	<p><b>Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

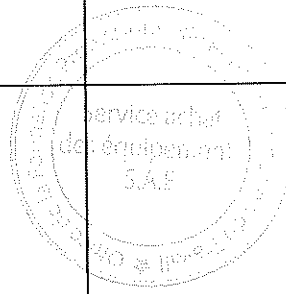


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

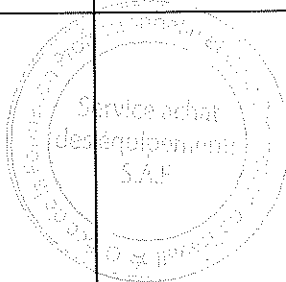


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
456	<p><b>Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
457	<p><b>VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
458	<p><b>Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

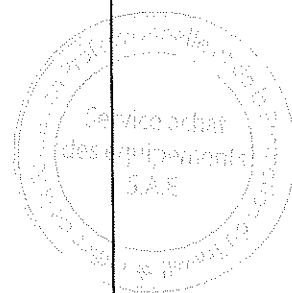


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
459	<p><b>Verre à bière « flûte » "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
460	<p><b>Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
464	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
465	<p><b>Verre à Irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier</b></p> <p><b>QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
466	<p><b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore »</b>  <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
467	<p><b>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
468	<p><b>Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		

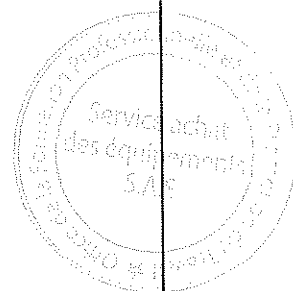




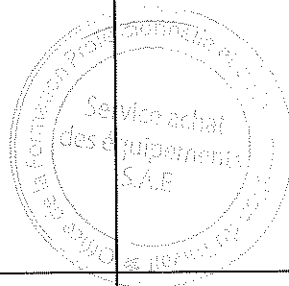
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
469	<p><b>Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
470	<p><b>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
471	<p><b>Verre Marligue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
472	<p><b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
473	<p><b>Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
474	<p><b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore »</b>  <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
475	<p><b>Vide Pomme PP :15 mm PM</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Produit de bonne qualité, 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 cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
476	<b>ZESTEUR VERTICALE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		



45

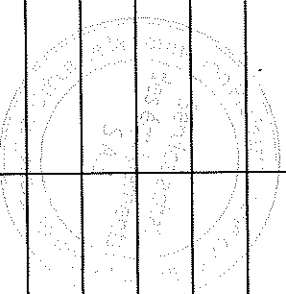
3



13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260					
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260					
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	300					
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260					
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120					
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU	U	2					
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	4					
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	4					
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	4					
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	4					
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	U	4					



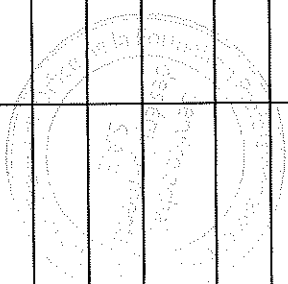
51	Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4	U	4					
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	4					
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	4					
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	4					
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	4					
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	4					
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	4					
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	4					
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6					
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6					
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6					
62	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène	U	1					
63	Batte Côtelette en Inox	U	2					
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	7					
65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	100					
66	Biberon à décorer 140ml	U	10					
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	2					
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	1					
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	1					
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	1					
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	1					
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	U	100					





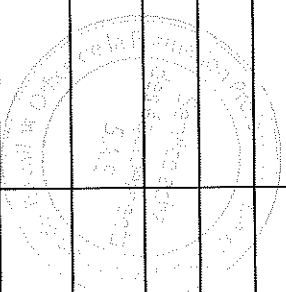
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	100					
74	BOIS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 %	U	6					
75	BOIS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 %	U	6					
76	BOIS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 %	U	6					
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	6					
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	4					
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4					
80	Caisse à génnoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	6					
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	6					
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	6					
83	Canneleur zesteur PP	U	8					
84	Carafe à décanter évasée en verre	U	15					
85	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	15					
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	15					
87	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	15					
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	10					
89	Casse homard	U	1					
90	Casse noix	U	1					
91	CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	U	4					
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	45					
93	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	2					

94	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	5					
95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	3					
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	5					
97	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	5					
98	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	8					
99	Cercle mousse en inox 16x4,5 cm ± 10 %	U	12					
100	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	5					
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6					
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6					
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	6					
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	2					
105	CHARIOT A LEGUMES INOX	U	1					
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	10					
107	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »	U	8					
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	U	6					
109	CISEAUX CUISINE INOX	U	6					
110	Ciseaux à grappe	U	6					
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	U	4					
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	15					



113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	U	15					
114	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm $\pm$ 10 %	U	4					
115	Coquetier en inox	U	36					
116	Coquilleur a Beurre PP	U	10					
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	15					
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	U	10					
119	Corne 134x94 mm	U	10					
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100					
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100					
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	10					
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	8					
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	U	10					
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm $\pm$ 10%	U	48					
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	U	2					
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80					
128	Couteau à désosser	U	7					
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	U	2					

132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	U	2					
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	10					
134	COUTEAU A HUITRE ABS	U	6					
135	Couteau à Pain avec lame Inox 35 cm	U	2					
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	12					
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	90					
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %	U	12					
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	25					
141	Couteau professionnel de cuisine	U	24					
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240					
143	COUTEAU ECALILEUR	U	12					
144	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	18					
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	U	2					
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	8					
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
148	Couteau tranche-lard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	4					
149	Couteau tranche-lard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	4					
150	Couteaux sommelier	U	18					



151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	U	10					
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2	U	4					
153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	U	4					
154	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	U	4					
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	U	4					
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/2 L/I : 325 cm / 265 cm	U	4					
157	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 L/I : 325 cm / 176 cm	U	4					
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	U	4					
159	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	U	4					
160	CREMIERS: 15CL - 30CL ± 10 %	U	10					
161	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
162	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
163	Cuillère à entremet baguette Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
164	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
165	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	12					
166	Cuillère à soupe baguette Inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					
167	Cuillère d'Amour PP	U	6					
168	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	6					
169	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6					
170	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180					

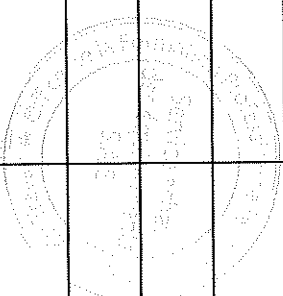
171	CUVETTE CARRE 32X32	U	4					
172	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	U	10					
173	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU	U	6					
174	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	U	4					
175	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2					
176	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	4					
177	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	6					
178	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4					
179	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	U	4					
180	Ecumoire 12.5 cm en inox18/10 ± 10 %	U	7					
181	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	U	10					
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	U	4					
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm / largeur 325 cm ± 10 %	U	4					
184	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	4					
185	Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame inox. Manche en ABS	U	4					
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2					
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2					
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2					
189	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	4					
190	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %	U	2					

191	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm$ 10 %	U	1				
192	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2				
193	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	12				
194	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm$ 10 %	U	1				
195	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	2				
196	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	3				
197	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	U	15				
198	Fouet à Sauce "FMC" :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	U	6				
199	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* $\pm$ 10 %	U	6				
200	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** $\pm$ 10 %	U	6				
201	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	180				
202	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	240				
203	Fourchette à escargot	U	24				
204	Fourchette à huîtres	U	24				
205	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	130				
206	Fourchette 2 dents	U	6				
207	Fourchette chef 2 dents	U	6				
208	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	35				
209	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	180				

210	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM $\pm 10\%$	U	4					
211	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	U	4					
212	GODET À COUVERTS POLYETH	U	10					
213	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	U	2					
214	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM $\pm 10\%$	U	6					
215	Grattoir Poisson	U	4					
216	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	14					
217	Huiler vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm 10\%$	U	18					
218	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	2					
219	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm 10\%$	U	12					
220	Légumière ovale en inox L 40/20 $\pm 10\%$	U	8					
221	Louche à sauce	U	8					
222	Louche de service en inox (2.5 mm)	U	8					
223	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	U	6					
224	Lyre Génoise en Acier chromé(5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm $\pm 10\%$	U	2					
225	MESURE GRADUÉE SUR PIED INOX 1L	U	6					
226	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm 10\%$	U	8					
227	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm 10\%$	U	8					
228	Millasson en inox rond uni de Ø 60 mm $\pm 10\%$	U	12					
229	Millasson Ø de 22 cm $\pm 10\%$	U	12					
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	3					



231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	5					
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	5					
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 lts ± 10 %	U	2					
234	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum	U	5					
235	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %	U	5					
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	5					
237	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %	U	2					
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	5					
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	1					
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	6					
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6					
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	6					
243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %	U	5					
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	5					
245	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	6					
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	5					
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	5					
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %	U	5					
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	U	6					

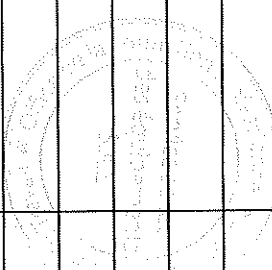


250	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	U	6					
251	MOULE A STEAK	U	4					
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	U	12					
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	U	12					
254	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	U	12					
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 MM. Dimensions du lapin Hauteur( 100x89) mm	U	6					
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( LxI) : (175 x 275) mm ± 10 %	U	12					
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (LxI) ( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	U	12					
258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	U	7					
259	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	U	3					
260	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	U	2					
261	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	U	2					
262	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	2					
263	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	U	4					
264	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	2					
265	Moulin à légumes en inox 32cm	U	4					
266	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	10					

267	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	16				
268	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	U	2				
269	Moutardier en verre	U	24				
270	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1				
271	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	2				
272	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	25				
273	Panier à pain en inox	U	38				
274	Panier à vin verseur en osier	U	4				
275	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	25				
276	Passé - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4				
277	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %	U	1				
278	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	U	2				
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	8				
280	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	4				
281	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	8				
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	3				
283	Pelle à chocolat inox 18X10 cm ± 10 %	U	5				
284	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	1				
285	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	2				
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	3				
287	Pelle à pâtisserie en inox	U	6				
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	6				



289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	6				
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	8				
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2				
292	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	10				
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	22				
294	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6				
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	6				
296	PINCE A ARETES INOX	U	2				
297	Pince à Décor	U	4				
298	Pince à escargot	U	6				
299	PINCE À GATEAU	U	6				
300	Pince à Homard/noix	U	4				
301	PINCE À HORS D'OEUVRES	U	6				
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyle Vert 123cm	U	12				
303	Pince pâte de 100 mm en inox	U	12				
304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	8				
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	5				
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	4				
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	12				
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12				
309	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	8				

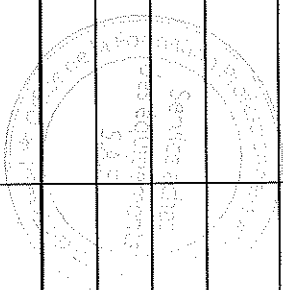


He

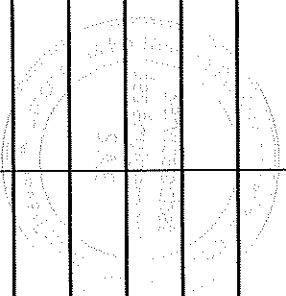
31

310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	10				
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8				
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	8				
317	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	12				
318	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	6				
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	U	3				
320	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	U	6				
321	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS	U	6				
322	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	24				
323	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	U	24				
324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2				
325	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10				
326	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2				
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	6				
328	PLATEAU LIMONADIER	U	6				

329	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	6					
330	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	6					
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	12					
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	12					
333	Plateau polypropylène NSF	U	12					
334	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	U	8					
335	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	8					
336	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	6					
337	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	U	4					
338	Poêle à Paella 24cm	U	6					
339	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	U	3					
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	12					
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	6					
342	Poêle Choc Access Antiadhésive :Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE)	U	2					
343	Poêle Choc junior Anti-adhèrent .032cm. H4,4 cm Ep:3.3	U	2					
344	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	4					
345	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	4					
346	POELE INOX 36 CM 10%	U	5					
347	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhèrent	U	5					
348	Poire à Jus	U	5					
349	Poissonnière en Inox 50cm	U	2					



350	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	5					
351	Porte Addition en inox	U	10					
352	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	U	24					
353	PORTE FICELLE SUR PIED	U	1					
354	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	12					
355	Pot à lait 0.5L avec	U	12					
356	Pot à lait 1 L	U	12					
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	U	4					
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	U	4					
359	Présentoir Buffet h: 12cm APS*	U	5					
360	Présentoir Buffet h: 8cm APS*	U	5					
361	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	10					
362	Racloir à billot	U	2					
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	U	6					
364	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	12					
365	Ramequin en verre ""Lyon """:8.5cm	U	66					
366	Râpe 6 faces en inox h(24cm)	U	1					
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4					
368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	U	6					
369	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	U	8					
370	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	U	8					



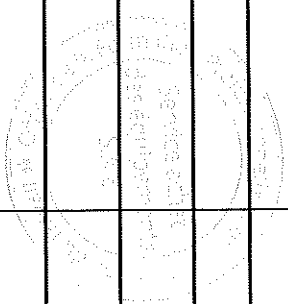
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	4					
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	4					
373	Rince doigts	U	24					
374	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	U	2					
375	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6					
376	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	9					
377	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 ROL	U	4					
378	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	9					
379	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	3					
380	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	7					
381	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	U	18					
382	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS*	U	18					
383	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS*	U	18					
384	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	24					
385	Salière et poivrière en verre	U	40					
386	SAUCIERE - 25CL	U	18					
387	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE	U	15					
388	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	U	8					
389	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12					
390	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12					



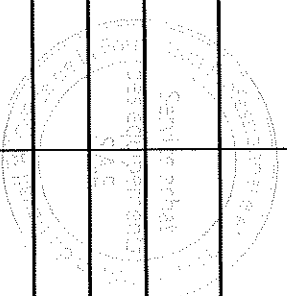


391	Sceaux à vin	U	8					
392	Scie Boucherie en Inox-	U	1					
393	SERIE 2 BASSINES ¾ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	U	4					
394	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	U	2					
395	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	2					
396	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %	U	2					
397	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	4					
398	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	4					
399	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	2					
400	Seringue pour cuisine	U	6					
401	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/R/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1					
402	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100					
403	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	180					
404	Shaker en inox	U	4					
405	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2					
406	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	U	3					
407	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	6					
408	Soupière en inox avec couvercle	U	18					

409	Soupière en inox sans couvercle	U	24					
410	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	U	6					
411	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	40					
412	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	18					
413	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	10					
414	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	10					
415	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	6					
416	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10 \%$	U	8					
417	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10 \%$	U	8					
418	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	10					
419	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	8					
420	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	8					
421	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	8					
422	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10 \%$	U	10					
423	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10 \%$	U	10					
424	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	U	8					
425	Sucrier argenté sans couvercle	U	15					
426	Sucrier avec couvercle En Inox	U	15					
427	SUCRIER EN PORCELAIN BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	U	18					
428	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	U	2					
429	Support Menu à Pince 30 cm	U	15					



430	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2				
431	Support Buffet 39x39 cm APS	U	6				
432	TABLIER BOUCHER METAL	U	1				
433	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	U	6				
434	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	U	6				
435	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	6				
436	Tapis à décor relief Arabesque	U	3				
437	Tapis à décor relief Coffee	U	3				
438	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	U	4				
439	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	U	4				
440	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	60				
441	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	U	50				
442	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100				
443	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100				
444	Terrine rect terre cerise 28 cm	U	2				
445	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	10				
446	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	12				
447	Thermomètre Infrarouge	U	2				
448	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de - 30°C à 120°C ± 10 %	U	4				
449	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	13				
450	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	15				



451	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	4				
452	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	2				
453	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	35				
454	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	35				
455	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	65				
456	Verre à Cocktail "double" verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	30				
457	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	180				
458	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	18				
459	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	18				
460	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	65				
461	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	18				
462	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	25				
463	Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	150				
464	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	120				
465	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	18				
466	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	150				

467	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80				
468	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36				
469	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36				
470	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36				
471	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36				
472	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36				
473	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36				
474	Verre/Fûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18				
475	Vide Pomme PP:15 mm PM	U	6				
476	ZESTEUR VERTICALE	U	6				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à ..... le .....  
Signature et cachet du concurrent