|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | **Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail** |

**Dossier d’Appel D’offres**

**Ouvert International**

**Sur offres de prix**

**N°136 / 2024**

|  |
| --- |
| **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 |

**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’OFPPT :

• 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**

1. **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) :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **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’OFPPT :

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 remplie les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

3- 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’OFPPT ;

- 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 maitres d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;

- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux Maroc ; (3)

5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;

6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA 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.*

**Annexe :**

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

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

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 :**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  Construction en acier inox.  Nombre de niveaux : 6  Cuisson de charges mixtes  Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes  Haute productivité  3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé  Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés  Fonction de maintien au chaud  Simplicité d'utilisation  Éclairage de la chambre de cuisson.  5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum  Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C  Processus de maintien au chaud  Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit  Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration  Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu’à 130 l / seconde pour d'excellents résultats  Ecran tactile  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,  Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.  Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.  Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.  Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température  Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, garce à des technologies intelligentes qui permet de :  -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson  -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson  pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés  -Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence  -Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes  Dimensions : **L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%**  Puissance de raccordement électrique : **10.8 kW minimum**  Tension : **400 V - Triphasé**  Capacité / Volume : **6 niveaux**  Compatibilité : **GN 1/1, GN ½**  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **ACCESSOIRES STANDARDS :**  • Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1  • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit) .  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.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  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  Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)  Avec Éclairage intérieur  Nombre de Magnétron : 1  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **PLAQUE À INDUCTION**  **Marque**  **Référence**  La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.  Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.  Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.  Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.  Gestion automatique de voltage.  Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.  Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.  Points forts :  Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant  **Caractéristiques :**  Puissance (en W) : 3500 W minimum  Nombre de niveaux (par/feu) : 6  Nombre de feux : 2  Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%  Tension (en V) : 230 V /50 HZ  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | CHAUFFE-PLATS - ELECTRIQUE 10 PLAQUES : **Marque**  **Référence**  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  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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE**  **Marque :**  **Référence :**  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  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 ….) |  |  |
| **6** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  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  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).**  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,25 litres minimum  Bol gradué 1,25 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.  Couteaux résistants en acier inoxydable.  Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  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 ….) |  |  |
| **8** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque :**  **Référence :**  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).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **9** | **MIXEUR PLONGEANT :**  **Marque :**  **Référence :**  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  **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**  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 ….) |  |  |
| **10** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE**  **Marque**  **Référence**  une centrifugeuse extracteur de jus suivant les caractéristiques :  Une centrifugeuse qui permet de préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ; • Puissance : 700 W minimum • Voltage : Monophasé 230 V • Vitesse : 3000 tr/min • Débit : jusqu'à 120 litres / h • Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm minimum • Dimensions : 235 x 535 x 502 mm + /- 10% • collecteur de pulpe de 6,5 litres • Panier en inox est amovible sans outil pour faciliter le nettoyage. • Moteur silencieux Poussoir, Goulotte automatique, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement. Manuel d'installation et d'entretien **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **11** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**  **Marque :**  **Référence :**  Coupe légumes avec cutter :  Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbo-nate hautement résistante.  CUTTER  Cuve en inox  Capacité : 5,5 litres minimum  Avec Variateur de vitesse.  Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.  Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l’eau  Production/heure : 100 Kg à 450 Kg  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Puissance totale : 1500 W minimum  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.  COUPE LEGUME  Cuve en acier inoxydable  Fonctionnement silencieux  Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm  Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  une machine à café semi-automatique suivant les caractéristiques: Machine à café semi-automatique de haut gamme simple, et permet un entretien facile et un accès immédiat à tous les composants, solide car tout le corps de la machine est en acier inoxydable et fiable car tous les composants sont de haute qualité. La machine à un design moderne et dynamique  **Caractéristiques :** • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes. • Pompe intégrée • Système de chauffage électrique • Manomètre pour le contrôle de la pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe • 1 sortie d'eau chaude / 2 baguettes vapeur • Thermostat de sécurité de l'élément chauffant de la chaudière • Remplissage automatique de la chaudière • Contrôle des alarmes de dysfonctionnement • Carrosserie en acier inoxydable • Dimensions (l x h x p) : 930x530x520mm • Chaudière de : 15 litres +/-10% • Alimentation électrique : **220V/50HZ** • Puissance électrique : 2Kw minimum • Tube vapeur et tête vaporisant tout inox  **Accessoires :** -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café -1Tasseur - mini-vannes d’isolement.  - Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  -Bac de vidange en inox.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE,NF,ISO ……… Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **13** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque :  Référence :** une machine à café suivant les caractéristiques: La machine permet de préparer facilement un café parfait à chaque fois. Exceptionnellement simple à utiliser, elle chauffe en quelques secondes et est compatible avec les dosettes Nespresso. De plus, l'éjection des capsules se fait de manière semi-automatique grâce à un levier intégré sur le haut de la machine. Adaptée à une utilisation intensive par les professionnels Une machine à Café professionnelle associe innovation et design avec une ligne haut de gamme et moderne. Ainsi, elle s'intègre parfaitement à tous types d'établissements : cafés, brasseries, restaurants, hôtels...  **Informations :**  • Compatible avec les capsules Nespresso - permet de préparer toutes les boissons Nespresso,  • Jusqu'à 40 cafés / jour minimum • Réservoirs 4 L • elle permet de confectionner jusqu'à 8 boissons à base de café.  • écran digital , avec un bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé…. • Mode veille automatique pour réduire davantage les coûts de fonctionnement • Réservoir d'eau transparent facile à remplir - permet de surveiller le niveau d'eau • Buse à eau chaude • Bac à capsules usées : 40 • Puissance : 1300 W • Dimensions : L 280 x P 480 x H 380 mm • Alimentation : 230 V-50HZ  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Marquage CE,NF,ISO ……… Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  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  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 ….) |  |  |
| **15** | **POUBELLE 120 LITRES**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre 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. |  |  |
| **16** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  De capacités 1100 litres  La couleur selon le choix du maitre 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. |  |  |

**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** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  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 tres 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 **minimum** Tension 220 v-50HZ Puissance 1,5 kw minimum  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** 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 * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d’emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg * Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes * Panneau inférieur estampé avec drain d’eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. * Puissance absorbé : 480 w minimum * Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien * certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX : 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.  Le système de refroidissement/surgélation se fait de manière rapide avec une sonde à cœur et au temps prédéterminé.  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.  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).  **Informations :**  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) :**755 x 816 x 581 minimum**  Puissance électrique 1100 w minimum  Alimentation électrique 220 V/50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **4** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 600X400 FROID VENTILE**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 600 Litres minimum. Norme HACCP * Dimensions ± 10 % : 2148x850x H 810 * Réalisation entièrement (intérieurete extérieure) en Inox AISI 304 * Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud * Evaporation automatique du condensat * Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum) * Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut * 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m * 4 pieds en inox réglables. * Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). * 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue, dont 70 mm. * 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. * Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. * Portes à charnières avec retour automatique * Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante * Le contrôle numérique intuitif permet d’ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. * Bouton lumineux de démarrage-arrêt. * Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. * Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble * Evaporateur ventilé * Fréon : R600a, R290, ou similaire * Alimentation électrique 220 V – 50 Hz * Puissance électrique : 260 W minimum * manuel d'installation et d'entretien * certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |

**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** | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  Tapis en feutre.  Table de réception rabattable.  Entraînée par chaîne  Largeur de façonnage 75 cm minimum  Puissance 0,55 kw minimum  Goulotte sécurisée  Guides latéraux  Socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piétement amovible,  Alimentation électrique monophasée **220 V - 50 Hz**  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A BANDE DE TABLE :**  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 **500 x 700 mm.**  Son utilisation facile et son nettoyage rapide combinés à sa robustesse feront de ce produit un outil adapté à votre production.  **Informations :**   * Commandes mécaniques, tapis manipulable par joystick * Version de table (très compacte), 4 vérins réglables. * Commandes manuelles. * 1 vitesse. * Tables latérales de 700 x 500 mm (relevables). * Longueur cylindres 500 mm. * Ouverture des cylindres de 0 - 36 mm, diamètre de laminage 60 mm. * Vitesse d'avancement 35 mètres/minute. * Dimensions d'encombrement fermé 380 x 920 x h 850 mm +/-10%. * De série : 2 rouleaux à pâtisserie. * Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire. * Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante. * Racloirs et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire. * Démontage et remontage des racloirs aisés, sans outillage. * Cylindres en acier chromé et rectifié. * Bac récolteur sous les cylindres. * Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche). * Châssis en acier peint (époxy). * Commandes à basse tension 24 V. * Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". * Grilles de protection rouleaux, en acier inox. * Système de traction, auto-lubrifié. * Bac à farine supérieur. * Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement. * Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. * Puissance électrique : 550 w minimum * Alimentation électrique : 220V/50hz * A poser. * Alimentation 220 **V/50HZ** * Puissance électrique : **550 W minimum.** * Dimension : **1520x920x 700 minimum**   **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  **Marquage CE**  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 ….) |  |  |
| **3** | **PETRIN A SPIRALE 20L :**  **Marque : Référence :** Pétrin à spirale suivant les caractéristiques: Ce pétrin à spirale spécialement conçu pour la pâte à pizza de cuve d'une capacité de 20 litres.  Informations : Utilisation facile et sûre Minuterie  Cuve et crochet inox Protection anti surcharge (bouton de réinitialisation situé à l'arrière de l'appareil) et grille de protection Alimentation :220 v/50hz Puissance : 1.1 kw minimum Support a posé  2 vitesses  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique étanche malle /femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR 15 L**  **Marque :**  **Référence :**  15 Litres minimum  Capacité en farine :6 kg minimum  Cuve inox  Crochet  Fouet  Puissance : 250 w minimum  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR 05 L**  **Marque :**  **Référence :**  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  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 ….) |  |  |
| **6** | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION**  **Marque :**  **Référence :**  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), mililitres (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** | **BACS A FARINE EN POLYETHYLENE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en polyéthylène alimentaire  4 roules pivotants ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L |  |  |
| **8** | **DIVISEUSE HYDRAULIQUE AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  [professionnelle pour la boulangerie](https://www.materiel-boulangerie-occasion.com/)  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 < 3750 g  Capacité de coupe : 25 < 125 g  Capacité de boulage: 25 < 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  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **9** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  5 niveaux - 400 x 600   * Construction en acier inox.   • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  • Commandes électroniques LCD avec écran tactile  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  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.  CHAUFFAGE ELECTRIQUE  • Chauffage de la chambre de cuisson l’aide de résistances électriques blindées  MODES DE CUISSON  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  MODES DE FONCTIONNEMENT  • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).  ÉQUIPEMENTS DE SECURITE  • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.  • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.  • Relais thermique de sécurité du moteur.  • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.  **ACCESSOIRES STANDARDS :**   * Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  • 2 niveaux de 2 plaques de 600\*400  • Bouches levantes  • Habillage tout en inox,.  • Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.  • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance  • Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.  • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.  • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.  • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable.  • Alimentation Triphasée 380 + T+N OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)  • Puissance 10 Kw minimum par niveau  • Arrivée d’eau  • Evacuation trop plein des buées 3/8’’  • manuel d'installation et d'entretien.  •certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **11** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  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 hygrostat 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.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **12** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE**  **Marque :**  **Référence :**  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  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  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 ….) |  |  |
| **13** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  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  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **14** | **CUTTER R5 ROBOT COUPE**  **Marque :**  **Référence :**  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.   * Moteur asynchrone : oui * Puissance : 750 W minimum * Voltage : monophasé 230 V * Vitesse : 1500tr/mn * Minuterie : oui * Pulse : oui * Support moteur : métallique * Cuve : 5,9L en inox * Couteau : lames lisses en inox inclus * Poids : 24 kg * Sécurité magnétique et frein moteur   Livré avec cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  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 ….) |  |  |
| **15** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  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 malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **16** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  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  1Jet plat |  |  |
| **17** | **AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **18** | **GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **19** | **GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX**  **Marque :**  **Référence**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **20** | **THERMOMETRE A SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **21** | **SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **22** | **FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **23** | **CHALUMEAU PROFESSIONNEL**  **Marque :**  **Référence :**  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** | **CISEAUX POUR SUCRE 21 CM**  **Marque :**  **Référence :**  Conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin  Manche laquée noire |  |  |
| **25** | **PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Puissance 110W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1  240 V monophasé |  |  |
| **26** | **DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  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 Thermo stop – 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. |  |  |

**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 Applique** | **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** | TREMPEUSE 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** | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES**  **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm**  **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont**  **2 à frein, en polyamide**  Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ  400 assiettes standards  Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable  Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. |  |  |
| **2** | **CALANDREUSE :**  **Marque :**  **Référence :**  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 approprie.  Commande à pied pour arrêt et démarrage  Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum  Alimentation : **220 V – 50 hz**  - 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.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  **Le prestataire doit fournir un produit professionnel de haute qualité, issu de marques reconnues sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT**  **Marque :**  **Référence :**  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  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 ….) |  |  |
| **4** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS**  **Marque :**  **Référence :**  Tube acier époxy  2 portes sacs avec couvercle  4 roues pivotantes |  |  |
| **5** | **CHARIOT A LINGE PROPRE**  **Marque :**  **Référence :**  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  Fermeture aimantée |  |  |
| **6** | **TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.**  **Marque :**  **Référence :**  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.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X217  Couleur blanche |  |  |
| **8** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X315  Couleur blanche |  |  |
| **9** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X217  Couleur grise |  |  |
| **10** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X315  Couleur grise |  |  |
| **11** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X315  Couleur noire |  |  |
| **12** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X217  Couleur noire |  |  |
| **13** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  •      Tout inox AISI 304  •     épaisseur 15/10 minimum  •     Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum  •     Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli  •     4 roulettes dont 2 avec freins   * Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. * Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable * AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. * Avec renfort inférieur   En dessous :  •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1  •        une étagère basse  •Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **14** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  •        en acier inox AISI 304, portes coulissantes  •        Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  • 3 Etagères réglables en hauteur  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.  •  livré avec serrure avec clés. |  |  |
| **15** | **RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  **•** en acier inox 304  •        Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % |  |  |
| **16** | **ETAGERE MOBILE EN PP 05NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions : L890XP400XH1750 minimum ± 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 emboitement |  |  |
| **17** | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE**  Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :  Les rails de l’étagère s’attachant facilement à l’aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.  **2 étagères de Dimensions 1000x 350** de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur. |  |  |
| **18** | **ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES**  **Marque :**  **Référence :**   * Tout en Inox   • Entrée 325 mm butées avant arrière  • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs  •Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **19** | **ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES**  **Marque :**  **Référence :**  • Tout en Inox  • Entrée 325 mm butées avant arrière  •4Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
| **20** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX**  **Marque :**  **Référence :**  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.  •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **21** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE**  **Marque :**  **Référence :**  •        Avec 2 étagères en soubassement  •        Dimensions : 600 x 400 mm  •        Hauteur : 750 mm |  |  |
| **22** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700**  **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **23** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**   * Commande à genou   •        Clapet anti retour  •        Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  •        Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  •        Dosseret arrière inox  •        Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  •   Mini-vannes d’isolement et siphon.  Livré avec (communique fiche technique de chaque élément):   * Distributeur de serviettes papier en inox, * Distributeur de savon liquide en inox, * Brosse à ongle, * Poubelle pour les serviettes en inox, |  |  |
| **24** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION**  **Marque :**  **Référence :**  **Fixe équipé de :**  •        tuyau qualité alimentaire longueur 15 m  •        Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées  •        un pistolet antichoc  •        Distributeur de produit  •        support inox bidon, 10kg  • Réservoirs transparents à produits.  • Disconnecteur NF protégeant le réseau d’eau potable  • Fixation murale  • Mini-vannes d’isolement. |  |  |
| **25** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE**  **Marque :**  **Référence :**  Aspirateur eau et poussières 30L  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** | **MONOBROSSE**  **Marque :**  **Référence :**  Application : Lustrage  Vitesse : Haute vitesse  Vitesse : 400 tpm  Consommation de courant : 1 600 W minimal  Source d’énergie : Câble  Pression : 43,3 g/cm² minimal  Niveau sonore : 59 dBA  Diamètre : 430 mm  Longueur du câble : 12,5 m |  |  |
| **27** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE**  **Marque :**  **Référence :**  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  Livre avec  200 sacs poubelle |  |  |
| **28** | **CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE - Type : 8 à 12 chambres**  **Marque :**  **Référence :**  **Dimensions : L92,5xP52,7xH130 cm**  Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.  Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.  2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.  2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.  2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.  Revêtement thermo laqué coloris titane RAL 7084.  Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.  Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 MM.  **Accessoires :** 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** | **CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON Doré**  Coloris doré  Tapis rouge sur modèle doré  Structure porte cintres  Dim (mm) 600X1070X1800 +ou- 10%  04 Roulettes D200mm + ou- 5% dont 02 pivotantes |  |  |
| **30** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** |  |  |
| **31** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM**  Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum |  |  |
| **32** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE**  Monture bois - douille vis |  |  |
| **33** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
| **34** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |  |  |
| **35** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |  |  |
| **36** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS**  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 ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | | **Prix total HT** | **TVA Applique** | **Montant TTC** |
| **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-POUSSIERE | 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** | RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE | U | 10 |  |  |  |  |  |
| **31** | RACLETTE 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 |  |  |  |  |  |
| **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°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** | **Aiguille à Brider en Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **2** | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **3** | AIGUILLE A LARDER **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **4** | **Aiguiseur affuteur couteau électrique**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **5** | **Aplatisseur Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **6** | **Araignée acier inoxydable DIAM 12mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **7** | **Armoire stérile 10 couteaux**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **8** | **Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **9** | **Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **10** | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **11** | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **12** | **Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **13** | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **14** | **Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **15** | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **16** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **17** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **18** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **19** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **20** | **ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **21** | **ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **22** | **ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **23** | **Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **24** | **Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **25** | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **26** | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **27** | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **28** | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **29** | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **30** | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **31** | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **32** | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **33** | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **34** | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **35** | **Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **36** | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **37** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **38** | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **39** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **40** | **Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **41** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **42** | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **43** | **Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **44** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **45** | **Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **46** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **47** | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **48** | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **49** | **Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **50** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **51** | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **52** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **53** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **54** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **55** | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **56** | **BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **57** | **BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **58** | **BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **59** | **BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **60** | **BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **61** | **BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **62** | **Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **63** | **Batte Côtelette en Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **64** | **BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **65** | **Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **66** | **Biberon à décorer 140ml**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **67** | **BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **68** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **69** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **70** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **71** | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **72** | **BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **73** | **Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **74** | **BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L ; 8L ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **75** | **BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **76** | **BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **77** | **Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **78** | **Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **79** | **Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **80** | **Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **81** | **CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **82** | **CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **83** | **Canneleur zesteur PP**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **84** | **Carafe à décanter évasée en verre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **85** | **Carafe à eau base carrée en verre 110 cl**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **86** | **Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **87** | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **88** | **Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **89** | **Casse homard**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **90** | **Casse noix**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **91** | **CASSEROLES CUIVRE/INOX série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **92** | **Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **93** | **Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **94** | **Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **95** | **Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **96** | **Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **97** | **Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **98** | **Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **99** | **Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **100** | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **101** | **Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **102** | **Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **103** | **Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **104** | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **105** | **CHARIOT A LEGUMES INOX**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **106** | **Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **107** | **Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **108** | **CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **109** | **CISEAUX CUISNE INOX**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **110** | **Ciseaux à grappe**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **111** | **Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **112** | **Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **113** | **Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **114** | **Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **115** | **Coquetier en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **116** | **Coquilleur a Beurre PP**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **117** | **Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **118** | **CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **119** | **Corne 134x94 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **120** | **COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **121** | **Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **122** | **Coupe Œufs en Tranches Fils Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **123** | **Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **124** | **Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **125** | **Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **126** | **COUPERET 600GR BONNE CUISINE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **127** | **Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **128** | **Couteau à désosser**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **129** | **COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **130** | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **131** | **COUTEAU À FROMAGE PATE DURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **132** | **COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **133** | **Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **134** | **COUTEAU A HUITRE ABS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **135** | **Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **136** | **Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **137** | **Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **138** | **Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **139** | **Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **140** | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **141** | **Couteau professionnel de cuisine**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **142** | **Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **143** | **COUTEAU ECAILLEUR**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **144** | **COUTEAU ECONOME ABS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **145** | **Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **146** | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **147** | **Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **148** | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **149** | **Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **150** | **Couteaux sommelier**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **151** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **152** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **153** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **154** | **Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **155** | **Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **156** | **Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **157** | **Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **158** | **Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **159** | **Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **160** | **CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **161** | **Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **162** | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **163** | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **164** | **Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **165** | **CUILLERE A RAGOUT COTE INOX**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **166** | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **167** | **Cuillère d'Amour PP**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **168** | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **169** | **Cuillère Portionneuse de Glace**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **170** | **Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **171** | **CUVETTE CARRE 32X32**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **172** | **Darriole inox Ø de 55 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **173** | **DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **174** | **DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **175** | **Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **176** | **Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **177** | **DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **178** | **Douilles en polycarbonate 24 Pcs**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **179** | **ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **180** | **Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **181** | **Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche 43cm) ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **182** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **183** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **184** | **Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **185** | **Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **186** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **187** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **188** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **189** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **190** | **Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **191** | **Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **192** | **EPROUVETTE POUR PESE-SIROP**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **193** | **ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **194** | **ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **195** | **FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **196** | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **197** | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **198** | **Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **199** | **Fouet en Inox 25 cm WPS-10P\* ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **200** | **Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **201** | **FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **202** | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **203** | **Fourchette à escargot**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **204** | **Fourchette à huitres**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **205** | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **206** | **Fourchette 2 dents**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **207** | **Fourchette chef 2 dents**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **208** | **Fourchette de service Pour buffet en Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **209** | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **210** | **FUSIL AIGUISEUR ROND : SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **211** | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **212** | **GODET À COUVERTS POLYETH**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **213** | **Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **214** | **GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **215** | **Grattoir Poisson**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **216** | **Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **217** | **Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **218** | **Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **219** | **Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **220** | **Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **221** | **Louche à sauce**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **222** | **Louche de service en inox (2.5 mm)**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **223** | **LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **224** | **Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2a6 cm) L44cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **225** | **MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **226** | **Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **227** | **Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **228** | **Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **229** | **Milasson Ø de 22 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **230** | **Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **231** | **Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **232** | **Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **233** | **Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **234** | **Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **235** | **Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **236** | **Moule à cake droit en inox 250x80 minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **237** | **Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **238** | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **239** | **Moule à cake Inox 18%- 30 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **240** | **Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **241** | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **242** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **243** | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **244** | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **245** | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **246** | **Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **247** | **Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **248** | **Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **249** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **250** | **Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **251** | **MOULE A STEAK**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **252** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **253** | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **254** | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **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**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **256** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **257** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **258** | **Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **259** | **MOULE ETAIN KOUGLOPEF**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes 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** | **MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **261** | **MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **262** | **MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **263** | **Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **264** | **Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **265** | **Moulin à légumes en inox 32cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **266** | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **267** | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **268** | **MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **269** | **Moutardier en verre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **270** | **Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **271** | **OUVRE BOITES MODEL DE TABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **272** | **Panier à ménage (5pièces) en verre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **273** | **Panier à pain en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **274** | **Panier à vin verseur en osier**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **275** | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **276** | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **277** | **PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **278** | **PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **279** | **Passoire Chinois Etamine Diam 20 cm ;24 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **280** | **Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **281** | **PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **282** | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **283** | **Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **284** | **PELLE à FOUR INOX PERFO**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **285** | **PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **286** | **PELLE À HORS D'ŒUVRES**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **287** | **Pelle à pâtisserie en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **288** | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **289** | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **290** | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **291** | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **292** | **PETIT SEAU À GLAÇONS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **293** | **Photophore en verre Lot de 4 pièces**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **294** | **PIERRE A AGUISER GROS 459**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **295** | **PIERRE A AGUISER MOYEN 460**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **296** | **PINCE A ARETES INOX**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **297** | **Pince à Décor**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **298** | **Pince à escargot**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **299** | **PINCE À GATEAU**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **300** | **Pince à Homard/noix**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **301** | **PINCE À HORS D'ŒUVRES**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **302** | **Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyle Vert L23cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **303** | **Pince pâte de 100 mm en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **304** | **Pince/Ciseaux Multi Usages en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **305** | **Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **306** | **Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **307** | **Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **308** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **309** | **PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **310** | **Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **311** | **Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **312** | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **313** | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **314** | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **315** | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **316** | **Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **317** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **318** | **PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **319** | **Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **320** | **PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **321** | **Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **322** | **Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **323** | **Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **324** | **PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **325** | **PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **326** | **PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **327** | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **328** | **PLATEAU LIMONADIER**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **329** | **Plateau Miroir en Verre 1/1 APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **330** | **Plateau Miroir en Verre 1/2 APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **331** | **Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **332** | **Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **333** | **Plateau polypropylène NSF**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **334** | **POCHES EN PERLON, Série : 34 CM ,50cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **335** | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **336** | **POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **337** | **POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **338** | **Poêle à Paella 24cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **339** | **POELES A SUCRE CUIVRE, Série : 1,8L ; 2,5L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **340** | **Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **341** | **Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **342** | **Poêle Choc Access Anti-Adhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **343** | **Poêle Choc junior Anti-Adhésive Ø 32cm. H4.4 cm Ep :3.3**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **344** | **Poêle de flambage ronde en cuivre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **345** | **Poêle de flambage ovale en cuivre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **346** | **POELE INOX 36 CM 10%**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **347** | **POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **348** | **Poire à Jus**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **349** | **Poissonnière en Inox 50cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **350** | **Pomme noisette ovale cannelée PP**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **351** | **Porte Adition en Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **352** | **Porte-menu en similicuir - Format A4 noir**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **353** | **PORTE FICELLE SUR PIED**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **354** | **Pot à café 0.5L avec couvercle**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **355** | **Pot à lait 0.5L avec couvercle**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **356** | **Pot à lait 1 L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **357** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **358** | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **359** | **Présentoir Buffet h : 12cm APS\***  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **360** | **Présentoir Buffet h : 8cm APS\***  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **361** | **Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **362** | **Racloir à billot**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **363** | **Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **364** | **Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **365** | **Ramequin en verre Lyon « :8.5cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **366** | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **367** | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **368** | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **369** | **RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **370** | **RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **371** | **REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **372** | **REGLE GRADUEE FLEXIBLE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **373** | **Rince doigts**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **374** | **Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **375** | **Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **376** | **Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **377** | **ROULEAU MULTICOUPE UNI 5 ROUL**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **378** | **Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **379** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **380** | **Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **381** | **Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS\***  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **382** | **Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS\***  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **383** | **Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS\***  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **384** | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **385** | **Salière et poivrière en verre**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **386** | **SAUCIERE - 25CL**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **387** | **SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **388** | **Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **389** | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **390** | **Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **391** | **Sceaux à vin**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **392** | **Scie Boucherie en Inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **393** | **SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **394** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **395** | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **396** | **SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **397** | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **398** | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **399** | **SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **400** | **Seringue pour cuisine**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **401** | **SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **402** | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **403** | **SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **404** | **Shaker en inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **405** | **Siphon à crème en Inox 0.5 L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **406** | **Souffle à sucre 340 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **407** | **Soupière 320 cl en Porcelaine**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **408** | **Soupière en inox avec couvercle**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **409** | **Soupière en inox sans couvercle**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **410** | **Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **411** | **Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **412** | **Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **413** | **Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **414** | **Spatule en silicone 25 cm ; 35cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **415** | **SPATULES FIBRE, Série : 25CM ;30cm ;40cm ;50cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **416** | **Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **417** | **Spatule flexible droite inox de 300 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **418** | **SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **419** | **SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **420** | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **421** | **Spatule longue coudée manche solide 20cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **422** | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **423** | **Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **424** | **Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **425** | **Sucrier argenté sans couvercle**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **426** | **Sucrier avec couvercle En inox**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **427** | **SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **428** | **Support Buffet 55.5 x 19 cm APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **429** | **Support Menu à Pince 30 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **430** | **Support rotatif pour décoration Gâteau**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **431** | **Support Buffet 39x39 cm APS**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **432** | **TABLIER BOUCHER METAL**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **433** | **Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **434** | **TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **435** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **436** | **Tapis à décor relief Arabesque**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **437** | **Tapis à décor relief Coffee**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **438** | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **439** | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **440** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **441** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **442** | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **443** | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **444** | **Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes 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** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **446** | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **447** | **Thermomètre Infrarouge**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **448** | **Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **449** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **450** | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **451** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **452** | **Turbotière en Aluminium 50X40cm**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **453** | **Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **454** | **Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **455** | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **456** | **Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **457** | **VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **458** | **Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **459** | **Verre à bière « flûte » "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **460** | **Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **461** | **Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **462** | **Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **463** | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **464** | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **465** | **Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **466** | **Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **467** | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **468** | **Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **469** | **Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **470** | **Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **471** | **Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **472** | **Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **473** | **Verre OId fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **474** | **Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **475** | **Vide Pomme PP :15 mm PM**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
| **476** | **ZESTEUR VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Produit de bonne qualité, issu de marques reconnues sur le marché  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot°5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE TOTALE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Applique** | **Montant TTC** |
| **1** | Aiguille à Brider en Inox | U | 3 |  |  |  |  |
| **2** | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 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 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** | BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **75** | BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **76** | BOLS 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 génoise 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 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 croquembouche 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 ± 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 ECAILLEUR | U | 12 |  |  |  |  |
| **144** | COUTEAU ECONOME 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 tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets | U | 4 |  |  |  |  |
| **149** | Couteau tranchelard 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/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 ± 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 boite de 8 pièces minimum forme cœur | U | 2 |  |  |  |  |
| **187** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée | U | 2 |  |  |  |  |
| **188** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale | U | 2 |  |  |  |  |
| **189** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite 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 ± 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 ± 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 ± 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\* ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **200** | Fouet en Inox 35 cm WPS-14P\*\* ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **201** | FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longeur 20 cm ± 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 ± 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 ± 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 ± 10 % | U | 18 |  |  |  |  |
| **218** | Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre | U | 2 |  |  |  |  |
| **219** | Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **220** | Légumière ovale en inox L 40/20 ± 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(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **225** | MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L | U | 6 |  |  |  |  |
| **226** | Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **227** | Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **228** | Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **229** | Milasson Ø de 22 cm ± 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 ± 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 ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **257** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 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** | 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 | 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 Vinyle 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 ± 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 ± 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 .o32cm. 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-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 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 ROUL | 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 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 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 ½ 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 PLAQUSE 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 MODELR/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 ± 10 % | U | 8 |  |  |  |  |
| **417** | Spatule flexible droite inox de 300 mm± 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 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **423** | Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 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 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 Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 35 |  |  |  |  |
| **454** | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 35 |  |  |  |  |
| **455** | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 65 |  |  |  |  |
| **456** | Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 30 |  |  |  |  |
| **457** | VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **458** | Verre à bière « chope  à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 18 |  |  |  |  |
| **459** | Verre à bière « flûte  » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 18 |  |  |  |  |
| **460** | Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 65 |  |  |  |  |
| **461** | Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 18 |  |  |  |  |
| **462** | Verre à dégustation "verre sonore" Tendance 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 OId 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 |  |  |  |  |
| **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**