

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



17  
AB

## SOMMAIRE

- 
- ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE.
- ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
- ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.
- ARTICLE 4 : CARACTERE DES PRIX.
- ARTICLE 5 : NATURE DES PRIX.
- ARTICLE 6 : DROITS DE TIMBRES.
- ARTICLE 7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
- ARTICLE 8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.
- ARTICLE 9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
- ARTICLE 10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
- ARTICLE 11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
- ARTICLE 12 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.
- ARTICLE 13 : MODE DE REGLEMENT.
- ARTICLE 14 : MODALITES DE PAIEMENT.
- ARTICLE 15 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
- ARTICLE 16 : BREVETS.
- ARTICLE 17 : SOUS-TRAITANCE.
- ARTICLE 18 : DOMICILE DU TITULAIRE
- ARTICLE 19 : VALIDITE DU MARCHE.
- ARTICLE 20 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
- ARTICLE 21 : GARANTIE.
- ARTICLE 22 : RETENUE DE GARANTIE.
- ARTICLE 23 : DELAI DE GARANTIE.
- ARTICLE 24 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
- ARTICLE 25 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE
- ARTICLE 26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
- ARTICLE 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
- ARTICLE 28 : NANTISSEMENT.
- ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHE.
- ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES



## CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

**Marché n° ..... / 2025**

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

Entre les soussignés :

d'une part : -----

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

Et,

D'autre part : -----

La société : .....

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

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

- Adresse du domicile élu : .....

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

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

- Patente n° : .....

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur .....



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

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

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

Le présent marché a pour objet l'**acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au CDC THR Marrakech répartie en lot suivant :**

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

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

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

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

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

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

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

- L'arrêté 2-3663 du 13/07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

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

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

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

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

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

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

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

##### **Délai d'exécution :**

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

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

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

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



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

#### **Pénalités de retard :**

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

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

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

#### **ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.**

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAGT est :

- **Lot N° 1 : Dix mille cent Dirhams (10.100,00DH)**
- **Lot N° 2 : Cinq mille quatre cents Dirhams (5.400,00DH)**
- **Lot N° 3 : Onze mille deux cents Dirhams (11.200,00 DH)**
- **Lot N° 4 : Cinq mille Dirhams (5.000,00 DH)**
- **Lot N° 5 : Dix mille cinq cents Dirhams (10.500,00DH)**
- **Lot N° 6 : dix-neuf mille cinq cents Dirhams (19.500,00 DH)**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1- Réception provisoire**

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

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

### **1- Réception définitive :**

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

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

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

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

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

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

**A-mode de règlement**

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

**B-délai de règlement**

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°15 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.**

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

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

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

**ARTICLE N°16 : BREVETS.**

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

### **ARTICLE N°17 : SOUS-TRAITANCE.**

Si le titulaire envisage de recourir à la sous traitance, il sera appliquée des dispositions de l'article 151 du décret n °2-22-431.

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n °2-22-431.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,6 et 13
Lot 2	1 et 6
Lot 3	2,8,10 et 11
Lot 4	1,9,10 et 11
Lot 5	1,2 et 3
Lot 6	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **ARTICLE N°21 : GARANTIE.**

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

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

### **ARTICLE N°22 : RETENUE DE GARANTIE.**

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue d'un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.

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

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

**N.B :** Pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

### **ARTICLE N°23 : DELAI DE GARANTIE.**

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

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

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

#### **ARTICLE N°24 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.**

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

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

#### **ARTICLE 25 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE**

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

#### **ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.**

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

#### **ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.**

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

#### **ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.**

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.**

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



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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement (mise) à la terre</li> <li>• Capacité utile : 60 Litres minimum</li> <li>• Gaz Propane</li> <li>• Puissance : 18 KW minimum</li> <li>• Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes</li> <li>• Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V</li> <li>• Veilleuse de sécurité</li> <li>• Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve</li> <li>• Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum</li> <li>• Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum</li> <li>• Bec verseur</li> <li>• Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions</li> <li>• Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,</li> <li>• Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve.</li> <li>• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> <li>• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>• Manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité (15+15) L</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre.- 50 Hz</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• Deux cuves à avec commandes séparées avec zone froide</li> <li>• Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention</li> <li>• Température réglable jusqu'à 180°C max</li> <li>• Dispositif de sécurité des flammes</li> <li>• Thermostat de protection contre la surchauffe</li> <li>• Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention</li> <li>• Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve</li> <li>• Livré avec Deux Bac de récupération d'huile en inox du capacité 15 l.</li> <li>• Puissance : 28 KW minimum</li> <li>• Placard avec 2 portes.</li> <li>• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
4	<p><b>BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• GN-2/1+(2x1/3) plus support pour cuve GN</li> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• cuve emboutie à angles arrondis avec pente.</li> <li>• Puissance : 5,4 Kw minimum</li> <li>• Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.</li> <li>• tension 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</li> <li>• Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304.</li> <li>• Robinet de remplissage de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.</li> <li>• Robinet d'évacuation contrôlé par une poignée athermique.</li> <li>• Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables.</li> <li>• Cuves intégrées dans le plan de travail en acier inoxydable AISI-304.</li> </ul> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.</li> <li>Voyant de fonctionnement en façade.</li> <li>meuble bas comporte un Placard avec 2 portes</li> <li>finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</li> <li>manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolation réservations, repérages accessoires et toutes sujétions) ;</p>
5	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE:</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.</p> <p>Poignée ergonomique</p> <p>Facile à utiliser</p> <p>Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.</p> <p>Bouton pression</p> <p>Lame en acier inoxydable 304</p> <p>Longueur du cordon électrique : 120 CM minimum</p> <p>Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1 mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel</p> <p>Alimentation monophasée 220 V/50Hz</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
6	<p><b>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p>Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304</p> <p>Nombre de niveaux : 6</p> <p>Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique</p> <p>Cuisson basse et mixtes des aliments variés</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Modes de cuisson différente.      Simplicité d'utilisation      écran tactile      Éclairage LED.      programmes de cuisson multiple vapeur, air pulsé et Combinaison des deux      Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C      Gestion intelligente du cuissosn      Déshumidification de l'enceinte de cuissosn a la fin de la cuissosn.      Réglage de l'humidification      Connexion eau et évacuation      Sonde de température      adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2.      Douchette      Dimensions : <b>L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10%</b>      Puissance de raccordement électrique : <b>10 kW minimum</b>      Tension : <b>400 V/ triphasé / 50Hz</b>      Manuel d'installation et d'entretien  <b>ACCESOIRES STANDARDS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1</li> <li>• Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ;</li> </ul> <p>Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé      Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art et livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>  </p>
7	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>      une machine à café semi-automatique.      entretien facile et un accès immédiat à tous les composants      Corps de la machine à café est en acier inoxydable      design moderne et dynamique</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.</li> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• chauffage électrique</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe.</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Remplissage automatique</li> <li>• Contrôle du dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inox</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum</li> <li>• Chaudière de : 14 litres +/-10%</li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> <li>-1 Tasseur</li> <li>- mini-vannes d'isolement.</li> <li>- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</li> <li>-Bac de vidange en inox.</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>  <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
8	<p><b>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Portée : 290 Kg +/-10%.</p> <p>Monophasé 220V-50HZ</p> <p>Précision : inférieure à 101g</p> <p>Ecran rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie minimum.</p> <p>Indice de Protection IP65</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Plateau et colonne en acier inoxydable 304.</p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
9	<p><b>TRANCHEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>construction en aluminium anodisé à contact alimentaire Lame en acier inox AISI 304 Transmission de mouvement par courroie Alimentation 220 V fréquence 50 Hz Epaisseur de coupe (mm) 0-14 +/-10% Diamètre de la lame 250 mm Affûteur incorporé au trancheur. Couteau de fabrication en acier chromé dure Moteur avec ventilation de refroidissement lors du fonctionnement Possibilité de réglage d'épaisseur, Livré avec : démonte lame, aiguiseur</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
10	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité : 1,2 litre minimum Bol gradué 1,2 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Coupe légumes avec cutter construction en acier inoxydable 304 bloc moteur en acier inoxydable tête en aluminium universelle.</p> <p>Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.</p> <p><b>Cutter :</b></p> <p>Capacité : 5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré. Tableau de commande électronique étanche. Production: 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz Puissance totale: 1400 W minimum Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.</p> <p>Coupe légume avec cuve en acier inoxydable Fonctionnement silencieux Livré avec les lames ci-après en inox qualité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 éminceur 3 mm</li> <li>1 trancheur 8 mm</li> <li>1 bâtonnet 4*4</li> <li>1 râpe 3 mm</li> <li>1 cube 10 mm</li> </ul> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
14	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Chambre construit en Acier inoxydable 304.          équipé de :          6 niveaux de puissance en minimum          Diamètre plateau 24 cm minimum          Capacité 20 l minimum.          puissance restituée 900 W minimum          230 V   50 Hz          minuterie jusqu'à : 30 minute(s)          Éclairage intérieure          Nombre de Magnétron : 1 en minimum          Programmateur mécanique          Livré avec Assiette de cuisson.  <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b>            Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
15	<p><b>PERCOLATEUR</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          En acier inoxydable 304          Capacité : 15 l +/-10%          Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service servir jusqu'à 100 tasses de café          coupe circuit de sécurité          Avec indicateur de niveau          Avec bac d'égouttage          Puissance : 1000 W minimum          Accessoire pour le bon fonctionnement.          Alimentation : 220 V – 50 Hz    <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les</b></p>



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>capacités 1000 litres +/-10%      Avec roulettes      Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,      Résistant aux UV      Résistant aux variations de température.      Roues à bandage caoutchouc.      Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
19	<p><b>CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
20	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>une machine à café suivant les caractéristiques:      compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché.      l'éjection des capsules semi-automatique.      Adaptée à une utilisation intensive.</p> <p><b>Caractéristique technique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à 35 cafés / jour minimum</li> <li>• Réservoirs 3.8 L +/- 10%</li> <li>• écran digital</li> <li>• bac à capsules</li> <li>• différentes types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato,</li> </ul> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>latte, café allongé....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir</li> <li>• Contrôle de niveau d'eau</li> <li>• Bac à capsules : 35</li> <li>• Puissance : 1200 W minimum</li> <li>• Alimentation : 230 V/50HZ</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
21	<p><b>APPAREIL SOUS VIDE</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Puissance : 100 W minimum</p> <p>Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p> <p>un kit de sacs sous-vide de 100 unités</p>
22	<p><b>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.</p> <p>Tuyau en acier inox.</p> <p>Entonnoirs multi Dimensions.</p> <p>Capacité : 5 kg minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
23	<p><b>CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Puissance : 1200 W minimum      Alimentation : 220 V-50HZ      Capacité : 6 paniers à œufs      Thermostat de régulation,      limiteur de température      bouton marche/arrêt      Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum      Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).      Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
24	<p><b>CUISEUR A RIZ 8 L</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Boitier en inox      Puissance : 1.90 KW minimum      Alimentation : 220 V-50HZ      Contenance : 8L      Permet de cuire et de maintenir au chaud près.      casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur      revêtement anti-adhésif</p> <p><b>Livré avec :</b></p> <p>1 gobelet mesurleur      1 cuillère à riz      1 cuillère mélangeuse      1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).      Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
25	<p><b>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox .      Dimensions (LxHxP): <b>500x 1000x400 +/-10%</b>      Hauteur utile : <b>700 mm +/-10%</b>      Poids à vide : <b>21 Kg minimal</b></p>

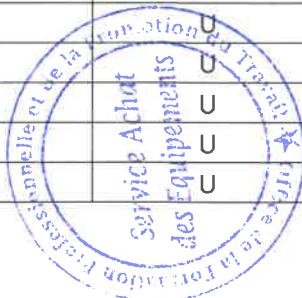


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Alimentation 220 V-50HZ      Porte battante isolé à double paroi.      Poignet      Tige à suspendre réglable      bac de récupération des graisses      tiroir à sciure de bois      clapet de ventilation      Tirette de ventilation      Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.</p> <p><b>Livré avec :</b></p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage      05 crochets en S,      un sachet de sciure de 1 kg.      01 Allume-sciure      Socle en inox avec étagère basse.      Gaine d'extraction et accessoires.</p>
26	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 680 W minimum</li> <li>• Voltage : 230 V-50HZ</li> <li>• Débit : jusqu'à 110 litres par h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%</li> <li>• Collecteur de pulpe de 6 litres minimum</li> <li>• Panier en inox amovible.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p> 

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

## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1
2	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2
4	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
5	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	4
6	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2
7	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1
8	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1
9	TRANCHEUR	U	1
10	BLENDER ELECTRIQUE	U	3
11	PRESSE AGRUME CUVE	U	1
12	MOULIN A CAFE	U	1
13	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1
14	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
15	PERCOLATEUR	U	2
16	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1
17	POUBELLE 120 LITRES	U	6
18	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	4
19	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	4
20	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1
21	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
22	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1
23	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	1
24	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1
25	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	U	1
26	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1
27	PLAQUE A INDUCTION 3500W PORTABLE	U	2



## LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>• Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm)</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes</li> <li>• avec drain d'eau pour un nettoyage facile</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</li> <li>• Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</li> <li>• Puissance absorbée : 210W minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
5	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <u>-2°C à +8°C</u></li> <li>• Capacité : 1400L.</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.</li> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</li> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)</li> <li>• Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité</li> <li>• Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• « Ventilation Gill » sur le panneau avant</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</li> <li>• Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Evaporation automatique de l'eau de dégivrage</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</li> <li>• Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille Convenit pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</li> <li>• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</li> <li>• Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</li> <li>• Puissance absorbée : 210 W minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</li> <li>• Manuel d'installation et d'entretien</li> <li>• Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> 

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)

## Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1
2	MACHINE A GLAÇONS	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	3
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L	U	2
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 1400 L	U	2
6	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2



53

### LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• diamètre de laminage 60 mm + /-10%.</li> <li>• Avec 2 rouleaux à pâtisserie.</li> <li>• Bandes réalisées en matériaux adapté au contacte alimentaire.</li> <li>• Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte</li> <li>• Racloirs et supports en matériaux adapté au contacte alimentaire</li> <li>• Bande avec double sens de marche</li> <li>• Bouton d'arrêt d'urgence</li> <li>• Grilles de protection</li> <li>• Puissance électrique : <b>500 w</b> minimum</li> <li>• Alimentation électrique : 220V/50hz</li> <li>• Alimentation <b>220 V/50HZ</b></li> <li>• Dimension : <b>1500x900x 700</b> + /-10%.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Largeur de travail : 500mm Longueur de travail : 1200 mm minimum Puissance minimal : 0,55 kw minimum Version sur Socle avec roulettes Bouton d'arrêt d'urgence type 'coup de poing' Démontage et remontage des racleurs aisés, sans outillage. Cylindres lamineurs en acier dur chromés Avec grille de sécurité</p>  <p>Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
4	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 05 L</b></p> <p><b>Marque :</b> Capacité utile :4,5 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec :Fouet, Batteur plat Crochet manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b> <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b> <b>Norme NSF international ou équivalent.</b> <b>Marquage CE ou équivalent.</b> <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
5	<p><b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Portée de 10 KG +/-10% Précision à 2 grammes Tension 220 v - 50 Hz Fabriquée en acier inoxydable, avec écran LCD rétro-éclairé avec batterie au lithium intégrée avec câble de charge données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml), Facile à utiliser, arrêt de l'appareil automatique, fonction tare. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
6	<p><b>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction en polyéthylène alimentaire 4 roues pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L</p>
7	<p><b>REFROIDISSEUR EAU GLACEE DE BOULANGERIE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Température d'eau alimentaire : 4 °C réglable Régulateur de température Capacité : 80 à 100 l Puissance électrique: 0.3 Kw minimum Fluide frigorifique écologique R-290, R134A, R600 ou similaire Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie. vidange Alimentation : 220 V – 50 hz Cuve et serpentin en inox AISI 304 Extérieur en inox AISI 304 Remplissage automatique Boîtier électronique et affichage digital Table Support en acier inoxydable munis de pieds. manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>  <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolation, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
8	<p><b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construite tout en inox de qualité, robuste et puissante avec 3 niveaux et pour bacs GN 1/1 et 600 x 400. système de refroidissement/surgélation rapide</p>

Item N°	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>refroidit 9 kg au cycle de +95°C à +2°C en 90 min / congèle 5 kg de 95°C à -18°C en 250 min environ.</p> <p>Pour refroidissement et de surgélation des produits.</p> <p><b>Caractéristiques techniques :</b></p> <p>Construit en inox 304 AISI          Norme HACCP          Arrière et dessous en galvanisé          Porte avec poignée          Joints de porte magnétiques          Système de blocage de porte à 90° avec sonde de température à cœur          Réfrigération ventilée          Dégivrage automatique par gaz chaud          À poser avec roulette          Thermostat digital et écran digital plusieurs cycles de programmes          Réfrigérant : R-290, R134A, R600 ou similaire.          Réfrigération : Ventilée          Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg + /-10%          Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg + /-10%          Dimension (LxP xH) : <b>750 x 800 x 550 minimum</b>          Puissance électrique 1000 w minimum          Alimentation électrique 220 V/50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> 
9	<p><b>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES :</b></p> <p>5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• thermostat de température et sonde 30 à 260 °C</li> <li>• Régulation de l'humidité</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Programme de cuisson multiple</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> <li>• Goulotte et éclairage intérieure</li> <li>• porte latéral</li> <li>• Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.</li> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.</li> <li>• Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  système de refroidissement forcé des composants internes ;</p> <p><b>ACCESSOIRES STANDARDS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 niveaux de 2 plaques de 600*400</li> <li>• chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum</li> <li>• Bouches levants</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostats indépendantes et éclairage .</li> <li>• matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant à la chaleur</li> <li>• injection manuelle et automatique de la vapeur d'eau</li> <li>• Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.</li> <li>• Régularité de température sur toute la surface de cuisson</li> <li>• température homogène</li> <li>• Système de surveillance de la cuisson.</li> <li>• Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.</li> <li>• Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une</li> <li>• Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l'extérieur.</li> <li>• Monté sur étuve chauffante en inox de même marque</li> <li>• piétement et support réglable.</li> <li>• Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)</li> <li>• Puissance <b>10 Kw minimum</b> par niveau</li> <li>• Arrivée d'eau et point de connexion</li> <li>• Evacuation trop plein</li> <li>• socle support et humidificateur</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien.</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
11	<p><b>ARMOIRE DE FERMENTATION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Armoire de fermentation contrôlé</p> <p>Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum</p> <p>Intérieure entièrement en inox AISI304</p> <p>3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude</p> <p>Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum</p> <p>Tableau de commande électronique</p> <p>Ecran tactile et éclairage interne</p> <p>Porte Pleine plus poignée ergonomique</p> <p>joint magnétique</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé</p> <p>Flux d'air contrôle et maîtrisé</p> <p>panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3</p> <p>Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique</p> <p>Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>avec régulation de la température et de l'Humidité      Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc      Sur roulettes pour mise en place et nettoyage      Groupe frigorifique tropicaliser      Puissance : 2,5 KW minimum      Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire      Alimentation Mono 220V - 50 Hz      manuel d'installation et d'entretien      certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
12	<p><b>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>      Contenance 6L +-10%      Gastronorme 1/1 en inox AISI 304      Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable      Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage      Ecran d'affichage      Alarme      Système de régulation de température de fonctionnement.      Résistance de chauffe avec réglage précis de la température      04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel      Dimensions :      Totale : 30 x 40 x 13 cm +-10%      Tension : 220 V à 230 V      Puissance : 100 W minimum      manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>GUITARE DE CHOCOLAT</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe      Utilisation facile du bras de coupes interchangeables      Cordes très robustes et facile à monter      Avec butée à l'arrière et maintien vertical      Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite      Livre avec 3 bras de coupe      écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.      Tension : 220 V à 230 V</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
14	<p><b>CUTTER R5 PLUS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Vitesses, Bloc moteur métallique.      Fonction pulse      Moteur asynchrone      Sécurité magnétique et frein moteur      Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.      400 volts triphasé ou 220v      H xL xP : 49x 35x28 cm. minimum      Puissance : 1500 Watts minimum.      1500-3000 Tours/Minute</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
15	<p><b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>surface de travail en inox,</p> <p>Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.</p> <p>Emetteur céramique</p> <p>Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité</p> <p>2 lampes très résistant de 500 W minimum</p> <p>Dimensions : 460 x 330 mm minimum</p> <p>Tension : 220 V-50HZ</p>
	<p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
16	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Débit minimum : 250g/min +/-10%,</p> <p>Puissance minimale : 60 watts +/-10%,</p> <p>Alimentation : 220/50 Hz-</p> <p>Godet 700 ml</p> <p>Piston Inox</p> <p>Livrée avec :</p> <p>2 buses</p> <p>1 jet rond</p> <p>1 Jet plat</p> 
17	<p><b>AEROGRAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Charge minimal 8 KG GN1/1 220 V/50HZ monophasé
26	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum Dispositif de régulation et contrôle. Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique) Sans flamme Plage de température entre : 50 à 500 °C Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.

### Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE	U	1
3	PETRIN A SPIRALE BE VITESSE	U	1
4	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	1
5	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1
6	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	1
7	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	U	1
8	CELLULE DE REFROIDISSEMENT	U	1
9	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1
11	ARMOIRE DE FERMENTATION	U	1
12	TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL	U	2
13	GUITARE DE CHOCOLAT	U	1



65  
X

<b>14</b>	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	<b>U</b>	<b>1</b>
<b>15</b>	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	<b>U</b>	<b>2</b>
<b>16</b>	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	<b>U</b>	<b>2</b>
<b>17</b>	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	<b>U</b>	<b>2</b>
<b>18</b>	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	<b>U</b>	<b>12</b>
<b>19</b>	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	<b>U</b>	<b>12</b>
<b>20</b>	THERMOMETRE A SUCRE	<b>U</b>	<b>6</b>
<b>21</b>	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	<b>U</b>	<b>6</b>
<b>22</b>	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	<b>U</b>	<b>4</b>
<b>23</b>	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	<b>U</b>	<b>4</b>
<b>24</b>	CISEAUX POUR SUCRE	<b>U</b>	<b>6</b>
<b>25</b>	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	<b>U</b>	<b>2</b>
<b>26</b>	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	<b>U</b>	<b>2</b>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>LAVE VAISSELLE A CAPOT</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm  Hauteur De chargement : 400 mm minimum  Table de prélavage à gauche avec cuve  Table de sortie à droite  Douchette avec mélangeur,  Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.  Protection IP 25 contre les jets d'eau  Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes  Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.  Construction entière en inox AISI 304 simple paroi  Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau  Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,  Doté d'une pompe de lavage  Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm  Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm  Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum  Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,  Accessoires :  Dispositif de distribution des liquides de manière automatique.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
2	<p><b>LAVE VERRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité panier de 500X500  Capacité de production : 30 paniers par heure  Puissance électrique : 3KW minimum  Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C  Température de lavage 55-65°C  Température de rinçage 75°C</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum      Un panneau de commande simple avec affichage numérique      Distributeur de produit de rinçage intégré      Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.      Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif      Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz      Table Support en acier inoxydable munis de pieds.      Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien      Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      Livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS</b>  <b>Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 %</b>  <b>Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 %</b>  <b>DIM : 500X500</b></p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
4	<p><b>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</b>  <b>Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %</b>  <b>Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 %</b>  <b>DIM : 500X500</b></p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
5	<p><b>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</b>  <b>Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %</b>  <b>Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10 %</b>  <b>DIM : 500X500</b></p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
<b>6</b>	<p><b>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</b> <b>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</b></p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
<b>7</b>	<p><b>CASIER A PLATEAUX</b> <b>Dimensions : 500 x 500</b> <b>7 rangers</b></p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
<b>8</b>	<p><b>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</b> <b>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</b> <b>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</b> <b>2 à frein, en polyamide</b></p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.</p>
<b>9</b>	<p><b>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse, Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmateur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmateur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Niveau acoustique dB(A) &lt; 50.      Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.      Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.      Manuel d'installation et d'entretien      Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
10	<p><b>SECHOIR DE LINGE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité : 16 KG      Tambour acier inoxydable      Programmateur : easy control      Tambour en acier inox      Tambour inverseur pour un meilleur séchage      Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour      Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.      - Transfert maximal de chaleur      - Faible consommation d'énergie      - Temps de séchage réduit      -gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié.      Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ;      Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz      Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.      Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.      Manuel d'installation et d'entretien      Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p> 

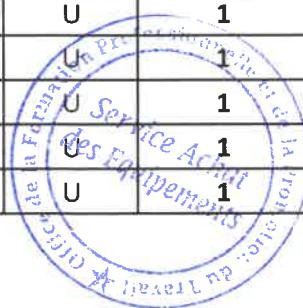
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
11	<p><b>CALANDREUSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Longueur cylindre : 1400 mm  La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation  Bouton d'arrêt d'urgence  Panneau de commande  Sectionneur  Dispositif protège doigts pour plus de sécurité  Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau  Vitesse de repassage variable  Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié.  Commande à pied pour arrêt et démarrage  Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum  Alimentation : 380 V – 50 hz  Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
12	<p><b>MACHINE À COUDRE avec table support</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Avec les fonctionnalités ci-après :</p> <p>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 fil supérieur  Touches de contrôle à portée de main Protection  Variateur de vitesse  Panneau amovible des points</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Fonction double-aiguille (simple/jumelée)  Fonction position initiale de l'aiguille  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Tube acier époxy  2 portes sacs avec couvercle  4 roues pivotantes</p>
14	<p><b>CHARIOT A LINGE PROPRE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  En polypropylène monobloc Dimensions 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</p>
15	<p><b>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Table à repasser professionnelle réglable en hauteur,  Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail.  Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.  Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).  Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.  Fer chauffant et vaporisant.  Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.  Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.  Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.  Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.  Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant  Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm  Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum  Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum  Puissance : 3.9 kw minimum.  Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono  Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10%</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>

### Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1
2	LAVE VERRE	U	1
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2
4	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	1
5	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	1
6	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2
7	CASIERS A PLATEAUX	U	4
8	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	1
9	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1
10	SECHOIR DE LINGE	U	1
11	CALANDREUSE	U	1
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1
13	CHARIOT A LINGE SALE	U	1
14	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	1
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	U	1



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUDAVEC PORTES COULISSANTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensions : L x P x H hors tout <b>1500x700x900 mm</b> minimum</li> <li>- Construction en acier inoxydable nuance 18/10 minimum, utilisé sera inox de qualité alimentaire.</li> <li><b>- Panneaux de revêtement</b></li> <li>- Couleur des panneaux de revêtement <b>au choix du maître d'ouvrage</b>.</li> <li>- Bac sur le dessus de 200 mm de profondeur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage (Bac pouvant recevoir 4 bacs GN 1/1).</li> <li>• Support en pont pour îlot muni de 1 verre courbé double.</li> <li>• Pare haleine en verre trempé de 6 mm courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.</li> <li>• Compartiment technique intégré pour branchement électrique</li> <li>• Cuve bain-marie à eau :</li> <li>• Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inoxydable</li> <li>• Remplissage automatique par électrovanne</li> <li>• Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein</li> <li>• Voyant témoin « manque d'eau »</li> <li>• 1 Thermostat de 0°C à 90°C.</li> <li>• 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.</li> <li>- Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304</li> <li>- Etagère intermédiaire inox AISI 304</li> <li>- Chauffage électrique :</li> <li>* 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum.</li> <li>* 1 Thermostat de 0°C à 90°C.</li> <li>* 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.</li> <li>- Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade.</li> <li>- Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés ø 32 mm.</li> <li>- Eclairage du meuble par lampes incorporé</li> <li>- Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</li> <li>- Livré avec 4 bacs GN 1/1</li> <li>- Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble</li> <li>- Manuel d'installation et d'entretien</li> <li>- Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p><b>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</b></p> 
2	<p><b>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions L x P x H: <b>1500X700X1620mm</b> minimum</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire.</li> <li>• Finition : dessus poli vibré</li> <li>• Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur avec Réhausse pour présentation affleurante</li> <li>• Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles</li> <li>• 3 étagères réglables en hauteur ;</li> <li>• Eclairage LED sous le plafonnier et chaque étagère</li> <li>• Rideau de nuit avec serrure côté public</li> <li>• Vitrine de forme cubique, ouverte côté client</li> <li>• 1 ou 2 portes battantes côté service</li> <li>• Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles</li> <li>• Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée</li> <li>• Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC</li> <li>• Protection par fusibles</li> <li>• Passage des fluides frigorifiques, électrique et vidange à droite, côté service</li> <li>• Bac d'évaporation des eaux de dégivrage</li> <li>• Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorifique :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Groupe frigorifique.</li> <li>- 1 Evaporateur ventilé</li> <li>- 1 Détendeur.</li> <li>- 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><b>MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS</b></p> <p>Type : Inox AISI 304    Nuance : 18/10 minimum.</p> <p><b>- Panneaux de revêtement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessous réserve réfrigérée ventilée 2 portes isothermes</li> <li>- Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD.</li> <li>- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC.</li> <li>- Aménagement intérieur échelles avec glissières inox GN1/1</li> <li>- Cuve réfrigérée courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage</li> </ul> <p>Equipement frigorifique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Groupe frigorifique.</li> <li>- 1 Evaporateur plafonnier à ventilation forcée.</li> <li>- 1 Thermostat électronique + thermomètre digital en façade côté service</li> <li>- Doté de la rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade</li> <li>- Couleur des panneaux de revêtement <b>au choix du maître d'ouvrage.</b></li> <li>- Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</li> <li>- Réglage de la température par thermostat digital</li> <li>- Température : +4°/+10°C</li> <li>- Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble.</li> <li>- manuel d'installation et d'entretien.</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><b>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</b></p> <p><b>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habilles extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux.</p> <p>Poignée</p> <p>Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.</p> <p>Elément introduction chariots de Dimensions L x P x H : <b>1500X700X900 mm</b> minimum</p> <p>Avec une couleur du panneau de revêtement <b>au choix du maître d'ouvrage</b>, Doté aussi d'une rampe à plateau inox 3 tubes diamètre 32 mm fixées sur châssis au travers de la façade.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</b></p>
3	<p><b>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L x P x H : 1380 x 700 x 1400 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm</p> <p>Présentoir à couverts et à pain.</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité</p> <p><b>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</b></p>
4	



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
5	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur blanche
6	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur blanche
7	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise
8	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise
9	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur noire
10	<b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire
11	<b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> <li>Avec renfort inférieur</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>une étagère basse</li> <li>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
12	<p><b>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tout inox AISI 304</li> <li>épaisseur 15/10 minimum</li> <li>Prévoir Robinet mélangeur et siphon.</li> <li>Prévoir des mini-vannes d'isolement.</li> <li>Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm</li> <li>Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé</li> <li>Bac de 400x400 mm avec bonde surverse crête et avec culot démontable</li> <li>Avec passage de robinetterie (EC/EF)</li> <li>Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF).</li> <li>Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>une étagère basse</li> </ul>
13	<p><b>CHARIOT DE SERVICE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>3 niveaux 900x600x900 mm</li> <li>4 roues pivotantes dont deux avec frein</li> <li>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
14	<p><b>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Niveau supérieur pour bacs <b>3 x GN 1/1</b>      Étagères inférieures en acier inoxydable      4 roulettes pivotantes, 2 avec freins      Antichoc en caoutchouc gris      Charge maximale : 80 kg      Livré avec <b>3 x GN 1/1</b>      - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
15	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox AISI 304, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> <li>• 3 Etagères réglables en hauteur</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein .</li> <li>• livré avec serrure avec clés.</li> </ul>
16	<p><b>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox 304</li> <li>• Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> </ul>
17	<p><b>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum      Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
18	<p><b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b></p> <p>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.</p> <p><b>2 étagères de Dimensions 1000x 350</b> de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.</p>
19	<p><b>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
20	<p><b>Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
21	<p><b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm,</li> <li>• Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm minimum</li> <li>• Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.</li> </ul>
22	<p><b>DIABLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• à haut dossier</li> <li>• force 250 Kg</li> <li>• Roues à bandage caoutchouc</li> <li>• Hauteur 1300 mm (+/-10%)</li> <li>• Largeur des bavettes 300 mm</li> <li>• Peinture époxy</li> </ul>
23	<p><b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> </ul>
24	<p><b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>• Hauteur : 750 mm</li> </ul>
25	<p><b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p>
26	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clapet anti retour</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dosseret arrière inox</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> <li>• Mini-vannes d'isolation et siphon.</li> </ul> <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de serviettes papier,</li> <li>• Distributeur de savon liquide,</li> <li>• Brosse à ongle,</li> <li>• Poubelle pour les serviettes,</li> </ul>
27	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>• Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>• un pistolet antichoc</li> <li>• Distributeur de produit</li> <li>• support inox bidon, 10kg</li> <li>• Réservoirs transparents à produits.</li> <li>• Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> <li>• Fixation murale</li> <li>• Mini-vannes d'isolation.</li> </ul>
28	<p><b>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Aspirateur eau et poussières 30L</p> <p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>Puissance : 1300 W</p> <p>Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Système de récupération : Bac (sans sac)</p>
29	<p><b>MONOBROSSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Application : Lustrage</p> <p>Vitesse : Haute vitesse</p> <p>Vitesse : 400 tpm</p> <p>Consommation de courant : 1 600 W minimal</p> <p>Source d'énergie : Câble</p> <p>Pression : 43,3 g/cm² minimal</p> <p>Niveau sonore : 59 dBA</p> <p>Diamètre : 430 mm</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
35	<b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b> Monture bois - douille vis
36	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>
37	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
38	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
39	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b> En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800

### Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	4
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	4
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	4
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	4
9	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300	U	4

10	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200	U	4
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	5
12	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	1
13	CHARIOT DE SERVICE	U	4
14	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	4
15	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	3
16	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	4
17	ETAGERE MOBILE EN PVC 05 NIVEAUX	U	4
18	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	6
19	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4
20	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	6
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1
22	DIABLE	U	2
23	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	2
24	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	2
25	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1
26	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	7
27	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	8
28	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	2
29	MONOBROSSE	U	1
30	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2
31	CHARIOT DE FEMME DE CHAMBRE HOTEL	U	2
32	CHARIOT PORTE BAGAGE POUR HOTEL EN LAITON DORE	U	1
33	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10
34	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10
35	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10
36	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	4
37	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	8
38	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	8
39	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	2

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

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



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



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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
21	<p><b>Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
22	<p><b>Attendrisseur de viande allu 7x24 +/-10%</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
23	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

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

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

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



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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
38	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
39	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
40	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

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

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

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

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

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

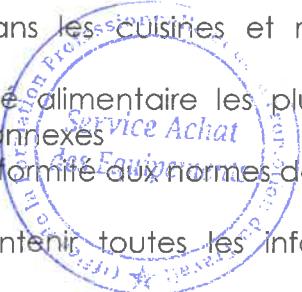
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles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

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



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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
63	<p><b>Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
64	<p><b>BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
65	<p><b>BEURRIER 06CM/4CL -10% EN PORCELAINE BLANCHE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
66	<p><b>Biberon à décorer 140ml</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
67	<p><b>Boite 50 cartouche pour siphon</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p><b>compatibles avec les siphons conçus pour ce type de gaz.</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
68	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

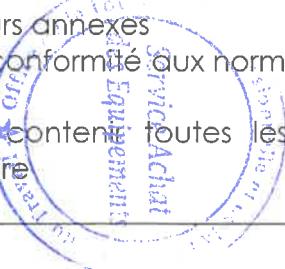
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
71	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
72	<p><b>BOLS A CEREALES 15,5CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
73	<p><b>BOLS A CONSOMMER 12CM/38CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
80	<p><b>Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
81	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
82	<p><b>CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
91	<p><b>Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
92	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
93	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>



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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
105	<p><b>CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
106	<p><b>CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON FUMEUR »</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
107	<p><b>CHINOIS CON INOX TOILE SERIE : 20CM, 24CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

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



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
113	<p><b>CONE EN INOX POUR CROQUEMBOUCHE Diam 275MM Hauteur 450MM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
114	<p><b>COQUETIER EN INOX</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
115	<p><b>COQUILLEUR AU BEURRE PP</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
116	<p><b>CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Diam 200 MM Minimum EN INOX</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
117	<p><b>COBEILLE PRESENTATION BAMBOU BASKET</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
118	<p><b>CORNE 134X94 MM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
119	<p><b>COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HOTELIER QUQLITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
120	<p><b>COUPE A GLACE AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HOTELIER QUQLITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
121	<p><b>COUPE OEUFS EN TRANCHE FILS INOX</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

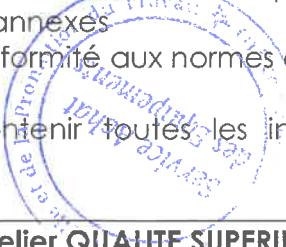
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
122	<p><b>COUPE PATE EN INOX 18/10 15X9CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
123	<p><b>COUPE PATE RONDE RIGIDE EXOGLOSS STERILISABLE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
124	<p><b>COUPELLE PORCELAINE BLANCHE Diam 7CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
125	<p><b>COUPERET 600GR</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
126	<p><b>Couteau à BEURRE en INOX tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
133	<p><b>Couteau à huître manche ABS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
134	<p><b>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

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

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

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

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

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



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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
157	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 SANS POIGNEE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
158	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 SANS POIGNEE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
159	<p><b>CREMIERS 15CL SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
163	<p><b>Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
164	<p><b>Cuillère à ragout cote inox 550 cl</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
165	<p><b>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
190	<p><b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
191	<p><b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
192	<p><b>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
196	<p><b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
197	<p><b>Fouet à Sauce inox 30 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
198	<p><b>Fouet en Inox 25 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
210	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
211	<p><b>Godet à couverts polyéthylène</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
212	<p><b>Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x20 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
213	<p><b>Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
214	<p><b>Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
215	<p><b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
216	<p><b>Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
217	<p><b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
218	<p><b>LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
219	<p><b>LEGUMIERE ROVALE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
220	<p><b>LOUCHE A SAUCE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
221	<p><b>LOUCHE DE SERVICE EN INOX 2.5 MM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
222	<p><b>LOUCHE INOX SERIE :0,5-0,12-0,25-1L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
223	<p><b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
224	<p><b>Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
225	<p><b>Mesure graduée sur pied inox 1l</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
226	<p><b>Mesure à cocktail double 2,5/0.55 cl en Inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
227	<p><b>Mesure à cocktail double 2/0.4 cl en Inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
228	<p><b>Milasson EN INOX ROND UNI Ø60 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
229	<p><b>Milasson Ø22 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
230	<p><b>Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
231	<p><b>Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
232	<p><b>Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
233	<p><b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
234	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm Minimum</b></p> <p><b>Marque:</b> Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
235	<p><b>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b> Produit de bonne qualité</p> <p><b>Référence:</b></p>

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



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

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

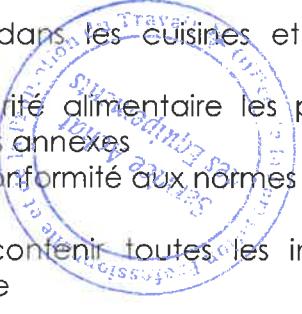
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
258	<p><b>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
259	<p><b>Moule étain kouglopf</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>266</b>	<p><b>Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>267</b>	<p><b>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>268</b>	<p><b>Moule inox croquembouche</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

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

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



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
277	<p><b>Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
278	<p><b>Passoire à 2 poigné inox x 32 cm ; x 45 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
279	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ; 24 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

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

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

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

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

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
293	<p><b>Photophore en verre Lot de 4 pièces</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
294	<p><b>PIERRE A AGUISER GROS 459</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
295	<p><b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
296	<p><b>PINCE A ARETES INOX L8 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
297	<p><b>Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
298	<p><b>Pince à escargot</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
299	<p><b>Pince à gâteau en inox L 20 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
300	<p><b>Pince à Homard/noix L 12 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
301	<p><b>Pince à hors d'œuvres L 21 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
307	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
308	<p><b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
309	<p><b>Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

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

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

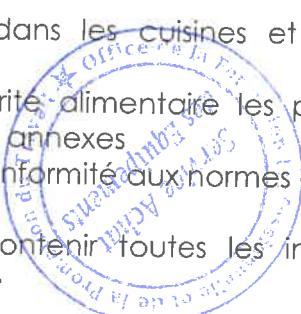


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
318	<p><b>Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne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

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

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



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
329	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
330	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
331	<p><b>Plateau de service antidérapant 60/40 cm ± 10 % de diamètre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>