

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>
332	<p><b>Plateau rond antidérapant 35 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
333	<p><b>Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
334	<p><b>Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</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>
335	<p><b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
336	<p><b>Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
337	<p><b>Poêles à frir tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
338	<p><b>Poêle à Paella 24cm ± 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).</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>
339	<p><b>Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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
340	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
341	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
342	<p><b>Poêle en aluminium Antiadhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
343	<p><b>Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Antiadhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 % Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
344	<p><b>Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
345	<p><b>Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %</b> <b>Marque:</b> <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>
346	<p><b>Poêle en inox 320 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
347	<p><b>Poêle ovale à poisson diam 36cm <math>\pm</math> 10 % en inox anti-adhérent</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
348	<p><b>Poire à Jus 40 ml</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
349	<p><b>Poissonnière en Inox 50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
350	<p><b>Pomme noisette ovale cannelée PP</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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
351	<p><b>Porte Adition en Inox 11x15.2 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
352	<p><b>Porte-menu en similicuir - Format A4 noir</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
353	<p><b>PORTE FICELLE SUR PIED</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
354	<p><b>Pot à café 0.5L en inox avec couvercle</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
355	<p><b>Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
356	<p><b>Pot à lait 1 L en inox avec couvercle</b>  <b>Marque:</b>  <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>
357	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
358	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
359	<p><b>Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
360	<p><b>Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
361	<p><b>Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</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
362	<p><b>Racloir à billot professionnelle Long 17cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
363	<p><b>Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5xht 10cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
364	<p><b>Ramasse miette en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
365	<p><b>Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
366	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
367	<p><b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b>  <b>Marque:</b>  <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>
368	<p><b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 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>
369	<p><b>ARDOISE RECTANGULAIRE 30X27CM- QUARTZ</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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
370	<p><b>ARDOISE RECTANGULAIRE 30X20CM- QUARTZ</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
371	<p><b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
372	<p><b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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
373	<p><b>RINCE DOIGTS</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
374	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels 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>
375	<p><b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
376	<p><b>Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
377	<p><b>Rouleau multicoupe uni 5 roulettes</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
378	<p><b>ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10</b>  <b>Marque:</b>  <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>
379	<p><b>ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX <math>\pm 10 \%</math></b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
380	<p><b>RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
381	<p><b>SALADIER CARRE BLANC EN MELAMINE 12.5,0.4 L <math>\pm 10 \%</math></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>
382	<p><b>SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 ± 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>
383	<p><b>SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 ± 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
384	<p><b>SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
385	<p><b>SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE DIAMETRE 3.5 CM ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
386	<p><b>SAUCIERE EN INOX - 25CL</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</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
387	<p><b>SAUCIER PORCELAINE BLANC STYLE CLASSIQUE FINITION ELEGANTE H8 X L18 X P6 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
388	<p><b>SAUCIERE EN INOX : 150 ML</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
389	<p><b>SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES : 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
390	<p><b>SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
391	<p><b>SCIE BOUCHERIE - 40 CM 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>
392	<p><b>SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 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>
393	<p><b>SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
394	<p><b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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
395	<p><b>SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
396	<p><b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 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).</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>
397	<p><b>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 CM en inox avec fond renforcé 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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
398	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 CM avec fond renforcé 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
399	<p><b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/ MOYEN MODELE/ GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
400	<p><b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
401	<p><b>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
402	<p><b>SHAKER EN INOX 75 CL</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
403	<p><b>SIPHON A CREME EN INOX 0.5 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>

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>
404	<p><b>SOUFFLE A SUCRE 340 MM <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
405	<p><b>SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
406	<p><b>SOUPIERE EN INOX DIAMETRE 24 CM AVEC COUVERCLE</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>
407	<p><b>SOUPIERE EN INOX DIAMETRE 24 CM <math>\pm</math> 10 % 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>
408	<p><b>SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
409	<p><b>SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
410	<p><b>SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 30 CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
411	<p><b>SPATULE EN SILICONE 25 CM ; 35CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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
412	<p><b>SPATULE LAME FIBRE DE VERRE, SERIE : 25CM ; 30CM;40CM;50CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
413	<p><b>SPATULE FLEXIBLE DROITE DE 180 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).</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>
414	<p><b>SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 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).</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>
415	<p><b>SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 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>
416	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ; 30cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
417	<p><b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</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>
418	<p><b>SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
419	<p><b>SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 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
420	<p><b>SPATULES PATISSIERE LONGUEUR 240 MM ; 340 MM MANCHE POLYPROPYLENE LAME INOX <math>\pm 10\%</math></b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
421	<p><b>SPATULE EN ELASTOMERE THERMOPLASTIQUE: 45CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
422	<p><b>SUCRIER METAL ARGENTE SANS COUVERCLE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</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
423	<p><b>SUCRIER EN INOX AVEC COUVERCLE 23 CL ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
424	<p><b>SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE 23 CL ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
425	<p><b>SUPPORT BUFFET 55.5 X 19 CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
426	<p><b>SUPPORT MENU A PINCE 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>
427	<p><b>SUPPORT ROTATIF POUR DECORATION GATEAU</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
428	<p><b>SUPPORT BUFFET 39X39 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>
429	<p><b>TABLIER BOUCHER METAL</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
430	<p><b>Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
431	<p><b>Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm</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>
432	<p><b>Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
433	<p><b>Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 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>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
434	<p><b>Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
435	<p><b>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de 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>
436	<p><b>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 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).</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
437	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
438	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
439	<p><b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
440	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine 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>
441	<p><b>Terrine rectangulaire terre cerise 28 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>
442	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</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>
443	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
444	<p><b>Thermomètre Infrarouge</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
445	<p><b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
446	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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>
447	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</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
448	<p><b>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
449	<p><b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
450	<p><b>Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier</b>  <b>QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</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>
451	<p><b>Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
452	<p><b>Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEUR</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
453	<p><b>Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</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>
454	<p><b>VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
455	<p><b>Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</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>
456	<p><b>Verre à bière « flûte » "verre sonore» Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>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</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
457	<b>Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
458	<b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
459	<b>Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
460	<b>Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
461	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
462	<p><b>Verre à Irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
463	<p><b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
464	<p><b>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les 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
465	<p><b>Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
466	<p><b>Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
467	<p><b>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
468	<p><b>Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
469	<p><b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p>

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

### Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
------	---	-------	----------



1	Aiguille à Brider en Inox	U	4
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses	U	6
3	Aiguille à larder	U	4
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	2
5	Aplatisseur Inox 2 kg diamètre 11CM +/-10%	U	2
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12Cm +/-10%	U	6
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	3
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
9	Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
14	Assiette Entremet 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
16	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	200
17	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	200
18	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	200
19	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	200
20	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	200
21	Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	100
22	Attendrisseur de viande alu 7x24 +/-10%	U	2
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	8
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	8
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	8
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	8
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	U	8
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	U	8

29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	U	8
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	U	8
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	U	8
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	U	8
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	U	8
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC	U	8
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	U	8
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC	U	8
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	8
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	8
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	8
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	8
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	8
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	8
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	8
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	8
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	8
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	8
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	8
48	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	8
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	8
50	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	8
51	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	8
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	8
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	8
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	8
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	8
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	6
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	6
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	6
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène	U	1

63	Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%	U	2
64	BEC ROUGE POUR BOUTIELLE VERSEUSE	U	10
65	BEURRIER 06CM/4CL $\pm 10 \%$ EN PORCELAINE BLANCHE	U	60
66	Biberon à décorer 140ml	U	10
67	Boite 50 cartouche pour siphon	U	2
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm 10 \%$	U	2
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm 10 \%$	U	2
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L $\pm 10 \%$	U	2
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L $\pm 10 \%$	U	2
72	BOL A CEREALES 15,5 CM $\pm 10 \%$	U	100
73	BOL A CONSOMMER 12CM/38CL EN PORCELAINE BLANCHE $\pm 10 \%$	U	100
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L $\pm 5 \%$	U	6
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L $\pm 5 \%$	U	6
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L $\pm 5 \%$	U	6
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné	U	2
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10 \%$	U	4
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10 \%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10 \%$	U	6
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm 10 \%$	U	6
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10 \%$	U	6
83	Canneleur Zesteur PP	U	6
84	Carafe à décanter évasée en verre	U	24
85	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	24
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm 10 \%$	U	24
87	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10 \%$	U	24
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm 10 \%$	U	10
89	Casse homard	U	1
90	Casse noix	U	2
91	Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l $\pm 10 \%$	U	4
92	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
93	Cercle à entremets en inox $\varnothing$ de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
94	Cercle à tarte en inox Diam:20 /HT: 2 cm. $\pm 10 \%$ bord roulé	U	5
95	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /HT: 2 cm. $\pm 10 \%$ bord roulé	U	99

96	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
97	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	10
98	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	10
99	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	10
100	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6
101	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	6
102	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	6
103	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	U	2
104	Chariot a légumes inox	U	2
105	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	12
106	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	12
107	Chinois Con INOX Toile Série : 20cm, 24cm inox ± 10 %	U	12
108	Ciseaux cuisine INOX	U	6
109	CISEAUX A GRAPPE	U	6
110	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %	U	6
111	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
112	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
113	CONE EN INOX POUR CROQUEMBOUCHE Diam 275 mm HT 450MM ± 10 %	U	4
114	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	U	40
115	Coquilleur a Beurre PP	U	10
116	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	20
117	Corbeille présentation bambou basket	U	10
118	Corne 134x94 mm en PP	U	10
119	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	U	120
120	Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure	U	120
121	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	6
122	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	10
123	Coupe pâte/Ronde, rigide Exoglass stérilisable	U	10
124	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%	U	48
125	Couperet 600gr	U	2
126	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	100
127	Couteau à désosser	U	6

128	Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	180
129	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
130	Couteau à fromage pâte dure 145 mm	U	2
131	Couteau à fromage pâte molle 145 mm	U	2
132	Couteau à génoise, lame dentelée / manche 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	U	6
133	Couteau à huitre manche ABS	U	4
134	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4
135	Couteau à poisson cuisine 30 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	6
136	Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
137	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
138	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm $\pm$ 10 %- épaisseur 3 mm largeur 4 cm	U	6
139	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	24
140	Couteau professionnel de cuisine	U	16
141	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
142	Couteau écailleur	U	6
143	Couteau économe manche ABS	U	12
144	Couteaux Génoise-Manche manche ABS: 28cm ; 30 CM $\pm$ 10 %	U	1
145	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	2
146	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
147	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	2
148	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	2
149	Couteaux sommelier	U	10
150	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/1	U	8
151	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/2	U	8
152	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/3	U	8
153	Couvercle Bac gastronome Polycarbonate GN 1/6	U	8
154	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/1 SANS POIGNEE	U	8
155	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/2 325 CM / 265 CM	U	8
156	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/3 L/L 325 CM/176 CM	U	8
157	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/3 SANS POIGNEE	U	8
158	Couvercle Bac gastronome INOX GN 1/6 SANS POIGNEE	U	8



159	CREMIERS 15CL	U	8
160	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	100
164	Cuillère à ragout cote inox 550 cl	U	4
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
166	Cuillère d'Amour PP	U	6
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	6
168	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
170	Cuvette carre 32X32 cm	U	4
171	Dariole inox $\varnothing$ de 55 mm minimum	U	10
172	Dénoyauteur d'olive alu	U	4
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm $\pm$ 10 %	U	4
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm $\pm$ 5 % longueur	U	4
176	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	4
177	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4
178	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm $\pm$ 10 %	U	2
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 $\pm$ 10 %	U	6
180	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) $\pm$ 10 %	U	6
181	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm $\pm$ 10 %	U	4
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm $\pm$ 10 %	U	4
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	4
184	Eminceur 30cm. ép. 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	U	2
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur	U	2
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée	U	2
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale	U	2
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde	U	2

189	Entonnoir 12.5cm $\pm$ 10 %	U	2
190	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm$ 10 %	U	2
191	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2
192	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	U	6
193	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm$ 10 %	U	2
194	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	4
195	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	2
196	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	U	5
197	Fouet à Sauce inox 30 cm	U	4
198	Fouet en Inox 25 cm		4
199	Fouet en Inox 35 cm	U	4
200	Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm $\pm$ 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	240
201	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360
202	FOURCHETTE A ESCARGOT	U	20
203	FOURCHETTE A HUITRES		20
204	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		100
205	FOURCHETTE 2 DENTS	U	4
206	FOURCHETTES CHEF 2 DENTS	U	4
207	FOURCHETTES DE SERVICE POUR BUFFET EN INOX	U	30
208	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
209	Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM $\pm$ 10 %		4
210	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm		6
211	Godet à couverts polyéthylène		10
212	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm $\pm$ 10 %		2
213	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm$ 10 %		4
214	Grattoir Poisson L 19 cm $\pm$ 10 %		4
215	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses		12
216	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm$ 10 %		24
217	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre		2

218	LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10 %		8
219	LEGUMIERE OVALE EN INOX L 40/20 ± 10 %		8
220	Louche A Sauce		4
221	Louche de service inox 2,5mm		4
222	Louche Inox série : 0.05-0.12-0.25-1L		4
223	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44 cm ± 10 %		2
224	Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure		1
225	Mesure graduée sur pied inox 1l		4
226	Mesure à cocktail double 2.5-055 en Inox ± 10 %		10
227	Mesure à cocktail double 2/04 Cl en Inox ± 10 %		10
228	Milasson EN INOX ROND UNI Ø 60 cm ± 10 %		10
229	Milasson Ø 22 cm ± 10 %		10
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		4
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		4
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		4
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %		2
234	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 5 %	U	6
235	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %	U	6
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	6
237	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof 8.5cm ± 10 %	U	2
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	6
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	2
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	6
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	6

243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10 \%$	U	6
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	6
245	Moule à manquer fer blanc rond uni $\varnothing$ de 180 mm, Hauteur 5cm $\pm 10 \%$	U	6
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10 \%$	U	6
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	6
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10 \%$	U	6
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc $\varnothing$ 40 mm $\pm 10 \%$	U	6
250	Moule à savarin en fer blanc $\varnothing$ de 220 mm Hauteur 5cm $\pm 10 \%$	U	6
251	Moule à steak	U	4
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160 MM $\pm 10 \%$	U	8
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200 MM $\pm 10 \%$	U	8
254	Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10 \%$	U	8
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm	U	6
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lx) : (175 x 275) mm $\pm 10 \%$	U	10
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lx) ( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10 \%$	U	10
258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) $\pm 10 \%$	U	8
259	Moule étain kouglopef	U	4
260	Moule exo pan dariole lot de 6	U	2
261	Moule inox dariole 0,05l $\pm 10 \%$	U	2
262	Moule inox dariole 0,07l $\pm 10 \%$	U	2
263	Moule Pain de Mie Exo pan 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10 \%$	U	4
264	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	2
265	Moulin à légumes en inox 32cm	U	4
266	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	U	15
267	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	40
268	Moule inox croquemouche	U	2
269	Moutardier en verre	U	10

270	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm$ 10 %	U	1
271	Ouvre boîtes model de table en inox	U	2
272	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	20
273	Panier à pain en inox	U	20
274	Panier à vin verseur en osier	U	4
275	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm$ 10 %	U	40
276	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4
277	Passe-vite a/ grille étamée 3mm $\pm$ 10 %	U	4
278	Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 $\pm$ 10 %	U	2
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm$ 10 %	U	4
280	Passoire conique 30 cm $\pm$ 10 % de diamètre avec anse	U	4
281	Passoire rond toile 1,5mm	U	4
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	4
283	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm$ 10 %	U	6
284	Pelle à four inox perforée	U	2
285	Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm	U	2
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	4
287	Pelle à pâtisserie en inox	U	4
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm$ 10 %	U	6
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm$ 10 %	U	6
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	6
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2
292	Petit seau à glaçons	U	10
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	24
294	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	4
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	4
296	PINCE A ARETES INOX L8 cm	U	2
297	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	U	4
298	Pince à escargot	U	4
299	Pince à gâteau en inox L 20 cm	U	6
300	Pince à Homard/noix L 12 cm	U	4
301	Pince à hors d'œuvres l 21 cm	U	4
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyle Vert L23cm	U	4



303	Pince pâte de 100 mm en inox	U	12
304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	4
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	4
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	4
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10 \%$	U	4
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	4
309	Seau en inox gradué avec base 12 lts $\pm 5 \%$	U	10
310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	4
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	4
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	4
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	4
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	4
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	4
317	Plaque à débarrasser inox 40x30, 18/10	U	12
318	Plaque à four alu perfore 60X40cm $\pm 10 \%$	U	10
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 $\pm 10 \%$	U	4
320	Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm	U	6
321	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm $\pm 5 \%$	U	6
322	Plat rond en inox Diam 30 $\pm 10 \%$	U	10
323	Plat ovale en inox L 60/20 $\pm 10 \%$	U	10
324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2
325	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10
326	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm $\pm 10 \%$	U	6
328	Plateau limonadier diamètre 35 CM	U	6
329	Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm $\pm 10 \%$	U	6
330	Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm $\pm 10 \%$	U	6
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm $\pm 10 \%$ de diamètre	U	12
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm $\pm 10 \%$ de diamètre	U	12
333	Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm $\pm 10 \%$	U	10
334	Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm	U	10

335	Poches à décorer ; Série: 30 cm, 35cm, 40 cm	U	10
336	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm $\pm$ 10 %	U	6
337	Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	U	4
338	Poêle à Paella 24cm $\pm$ 10 %	U	6
339	Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l	U	4
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm $\pm$ 10 %	U	6
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm $\pm$ 10 %	U	6
342	Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm, 24 cm, 28cm, 36cm ,40cm $\pm$ 5 %	U	2
343	Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Antiadhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 $\pm$ 5 %	U	2
344	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm $\pm$ 10 %	U	4
345	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 $\pm$ 10 %	U	4
346	Poêle en inox 320 mm $\pm$ 10 %	U	4
347	Poêle ovale a poisson diam 36cm $\pm$ 10 % en inox anti-adhérent	U	4
348	Poire à Jus 40 ml $\pm$ 5 %	U	6
349	Poissonnière en Inox 50cm	U	2
350	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	4
351	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm $\pm$ 10 %	U	8
352	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	U	25
353	PORTE FICELLE SUR PIED	U	1
354	Pot à café 0.5L en inox avec couvercle	U	10
355	Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle	U	12
356	Pot à lait 1 L en inox avec couvercle	U	12
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm $\pm$ 10 %	U	4
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm $\pm$ 10 %	U	4
359	Présentoir Buffet h: 12cm $\pm$ 10 %	U	5
360	Présentoir Buffet h: 8cm $\pm$ 10 %	U	5
361	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm$ 10 %	U	6
362	Racloir à billot professionnelle Long 17cm $\pm$ 10 %	U	2
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5 X ht 10cm $\pm$ 10 %	U	6
364	Ramasse miette en inox	U	24
365	Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm $\pm$ 10 %	U	40
366	Râpe 6 faces en Inox h (24cm)	U	2
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4


368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %	U	4
369	ARDOISE RECTANGULAIRE 39X27CM-QUARTZ	U	12
370	ARDOISE RECTANGULAIRE 39X20CM-QUARTZ	U	12
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %	U	6
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %	U	6
373	Rince doigts	U	24
374	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm	U	6
375	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6
376	Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %	U	12
377	Rouleau multicoupe uni 5 roulettes	U	6
378	Rouleau Pic vite en polyamide 12CM ± 10 %		12
379	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	3
380	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	8
381	Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5, 0.4 L ± 10 %	U	8
382	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %	U	8
383	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %	U	24
384	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	8
385	Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 %	U	48
386	SAUCIERE EN INOX - 25CL	U	24
387	Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 %	U	24
388	Saucière en Inox : 150 ml	U	12
389	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	8
390	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12
391	Scie Boucherie - 40 cm en Inox-	U	2
392	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 CM ± 10 %	U	4
393	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	U	4
394	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 CM EN INOX 18/10	U	3
395	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60 CM± 10 %	U	4
396	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 CM	U	4
397	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 CM en inox avec fond renforcé 18/10	U	4
398	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 CM avec fond renforcé 18/10	U	4
399	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE : 50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1

400	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100
401	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	200
402	Shaker en inox 75 cl	U	4
403	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2
404	Souffle à sucre 340 mm $\pm$ 10 %	U	3
405	Soupière en Porcelaine 320 cl $\pm$ 10 %	U	6
406	Soupière en inox Diamètre 24 CM $\pm$ 10 % avec couvercle	U	24
407	Soupière en inox Diamètre 24 CM $\pm$ 10 % sans couvercle	U	24
408	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm $\pm$ 10 %	U	6
409	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	48
410	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	8
411	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	8
412	Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ; 30cm;40cm;50cm	U	4
413	Spatule flexible droite de 180 mm $\pm$ 10 %	U	4
414	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm$ 10 %	U	6
415	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	8
416	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	8
417	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	12
418	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	12
419	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	U	8
420	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox $\pm$ 10 %	U	12
421	Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm	U	8
422	Sucrier métal argenté sans couvercle 23 cl $\pm$ 10 %	U	24
423	Sucrier En inox avec couvercle 23 cl $\pm$ 10 %	U	24
424	Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl $\pm$ 10 %	U	24
425	Support Buffet 55.5 x 19 cm $\pm$ 10 %	U	4
426	Support Menu à Pince 30 cm $\pm$ 10 %	U	24
427	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2
428	Support Buffet 39x39 cm	U	6
429	TABLIER BOUCHER METAL	U	1
430	Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm $\pm$ 5 %	U	4
431	Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm $\pm$ 5 %	U	6
432	Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm $\pm$ 5 %	U	4

433	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm $\pm$ 5 %	U	4
434	Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm $\pm$ 5 %	U	4
435	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm $\pm$ 5 %	U	6
436	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm $\pm$ 5 %	U	6
437	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\varnothing$ 80 mm $\pm$ 5 %	U	50
438	Tartelette en fer blanc ronde unie $\varnothing$ 100 $\pm$ 5 %	U	50
439	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
440	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
441	Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm	U	2
442	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	12
443	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	12
444	Thermomètre Infrarouge	U	2
445	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C $\pm$ 10 %	U	4
446	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	15
447	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	24
448	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc $\varnothing$ de 200 mm	U	4
449	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	4
450	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
451	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
452	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72
453	Verre à Cocktail "double" verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
454	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
455	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
456	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
457	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72
458	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
459	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
460	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
461	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	180
462	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24



463	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
464	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
465	Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
466	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
467	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
468	Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
469	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
470	Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
471	Vide Pomme PP : 15 mm PM	U	4
472	Zesteur verticale	U	4

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<p> <i>Abdelatif AO</i>  Directeur de l'approvisionnement  et de la Logistique  Abdelatif AO </p> 

## **Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent pour**



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

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


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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<b>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Série : 900 <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> </ul>		

- 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
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Coupure de la chauffe en cas de relevage de la cuve.
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

Livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérage accessoires et toutes sujétions ...)

## **PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES**

**Marque :**

**Référence :**

Série 900

- En acier inox AISI 304

**2**

- Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur

- Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum
- Puissance : 18 KW minimum
- Raccordement (Mise) à la terre
- tiroir de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304
- Régulation thermostatique de 90° à 260°C avec sécurité de surchauffe
- Placard avec 2 portes
- Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum
- Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

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

**Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**

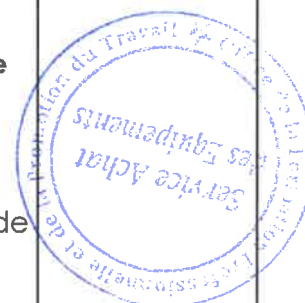
**Norme NSF international ou équivalent.**

**Marquage CE ou équivalent.**

**Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**

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

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



### **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**

**Marque :**

**Référence :**

Série 900

**3**

**Construction :**

- En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Friteuse gaz monoblocs à deux bacs



Caractéristique des bacs :

- Capacité (15+15) L
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Raccordement (Mise) à la terre
- Deux cuves à avec commandes séparées avec zone froide
- Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Température réglable jusqu'à 180°C max
- Dispositif de sécurité des flammes
- Thermostat de protection contre la surchauffe
- Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
- Livré avec Deux Bac de récupération d'huile en inox du capacité 15 l.
- Puissance : 28 KW minimum
- Placard avec 2 portes.
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- manuel d'installation et d'entretien

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

**Produit 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**

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

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

4

**BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES**

**Marque :**

**Référence :**

Série : 900

- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- GN-2/1+(2x1/3) plus support pour cuve GN
- En acier inox AISI 304
- cuve emboutie à angles arrondis avec pente.
- Puissance : 5,4 Kw minimum
- Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.
- tension 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304.
- Robinet de remplissage de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.
- Robinet d'évacuation contrôlé par une poignée athermique.
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables.
- Cuves intégrées dans le plan de travail en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.
- Voyant de fonctionnement en façade.
- meuble bas comporte un Placard avec 2 portes
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- manuel d'installation et d'entretien

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

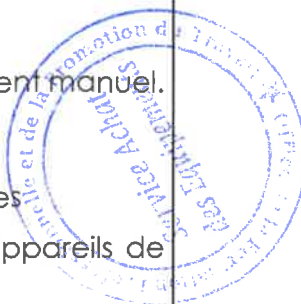
**Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**

**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**

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



	livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
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>		

Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique

Cuisson basse et mixtes des aliments variés

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 cuisson

Déshumidification de l'enceinte de cuisson a la fin de la  
cuisson.

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 : **L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10%**

Puissance de raccordement électrique : **10 kW minimum**

Tension : **400 V/ triphasé / 50Hz**

Manuel d'installation et d'entretien

**ACCESSOIRES STANDARDS:**

- Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1
- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent  
et liquide de rinçage concentré ;

Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques  
GN 1/1 incorporé

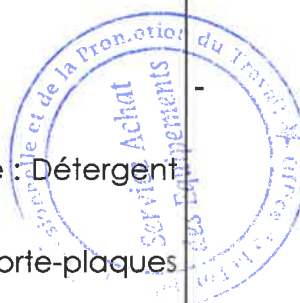
Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un  
Système de ventilation complet pour l'extraction y compris  
la conduite d'évacuation avec raccordement externe.

**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**

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 ....)

### **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**

**Marque :**

**Référence :**

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

**Caractéristiques :**

- Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.
- Pompe intégrée
- chauffage électrique
- Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe.

- 7**
- 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur
  - Thermostat de sécurité
  - Remplissage automatique
  - Contrôle du dysfonctionnement
  - Carrosserie en acier inox
  - Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum
  - Chaudière de : 14 litres +/-10%
  - Alimentation électrique : **220V/50HZ**
  - Puissance électrique : 2Kw minimum
  - Tube vapeur et tête vaporisant tout inox

**Accessoires :**

- 1 porte-filtre + filtre 1 tasse
- 2 portes-filtre + filtres 2 tasses
- 1 tuyau de purge pour évacuation
- 1 tuyau de raccordement au réseau d'eau





-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café

-1 Tasseur

- mini-vannes d'isolement.

- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.

-Bac de vidange en inox.

Manuel d'installation et d'entretien

**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**

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 ....)

### **BALANCE A PLATEAU RENFORCE**

**Marque :**

**Référence :**

Portée : 290 Kg +/-10%.

Monophasé 220V-50HZ

Précision : inférieure à 101g

Ecran rétroéclairé

Capteur en aluminium

8


Batterie interne rechargeable, 60 heures d'autonomie minimum.

Indice de Protection IP65

Plateau et colonne en acier inoxydable 304.

**Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**



	<p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
9	<p><b>TRANCHEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>construction en aluminium anodisé à contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304</p> <p>Transmission de mouvement par courroie</p> <p>Alimentation 220 V fréquence 50 Hz</p> <p>Epaisseur de coupe (mm) 0-14 +/-10%</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm</p> <p>Affûteur incorporé au trancheur.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dure</p> <p>Moteur avec ventilation de refroidissement lors du fonctionnement</p> <p>Possibilité de réglage d'épaisseur,</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame,</p> <p>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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
10	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Capacité : 1,2 litre minimum</p> <p>Bol gradué 1,2 litres.</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <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><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
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>Livré 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 Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
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%, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <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>		

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 ....)

### **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**

**Marque :**

**Référence :**

Coupe légumes avec cutter

construction en acier inoxydable 304

bloc moteur en acier inoxydable

tête en aluminium universelle.

Cuve en inox avec couvercle en polycarbonate.

Cutter :

Capacité : 5 litres minimum

Avec Variateur de vitesse.

Système d'inclinaison amélioré.

Tableau de commande électronique étanche.

Production: 100 Kg à 450 Kg/heurs +/-10%

Alimentation : 220 V - 50 Hz

**13** Puissance totale: 1400 W minimum

Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.

Coupe légume avec cuve en acier inoxydable

Fonctionnement silencieux

Livré avec les lames ci-après en inox qualité alimentaire :

1 éminceur 3 mm

1 trancheur 8 mm

1 bâtonnet 4\*4

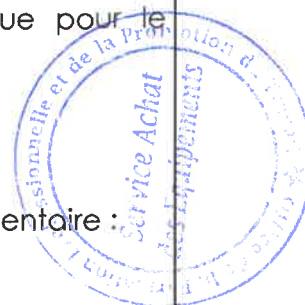
1 râpe 3 mm

1 cube 10 mm

Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.

Manuel d'installation et d'entretien

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





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

	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
15	<p><b>PERCOLATEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>En acier inoxydable 304</p> <p>Capacité : 15 l +/-10%</p> <p>Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service</p> <p>servir jusqu'à 100 tasses de café</p> <p>coupe circuit de sécurité</p> <p>Avec indicateur de niveau</p> <p>Avec bac d'égouttage</p> <p>Puissance : 1000 W minimum</p> <p>Accessoire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
16	<p><b>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Scie de construction en acier inoxydable 18/10.</p> <p>Système tendeur de lame de procédure automatique.</p> <p>Démontage des racleurs sans outils</p> <p>Moteur de 750W minimum,</p>		

	<p>Longueur du lame 1800 +/-10%</p> <p>Hauteur de coupe utilisable: 225 +/-10%</p> <p>Largeur de la coupe : 200 minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
17	<p><b>POUBELLE 120 LITRES</b></p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>capacités 120 litres +/-10%</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs.</p> <p>Résistant aux UV</p> <p>Résistant aux variations de température.</p> <p>Roues à bandage caoutchouc.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
18	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b></p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>capacités 1000 litres +/-10%</p> <p>Avec roulettes</p>		

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.

### **CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :**

**Marque**

**Référence**

Puissance : 1.3 Kw minimum

Réalisation : Châssis en acier inox

Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température

Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)

Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore

Dimensions : 400X215X475 MM minimum

Poids : 23 Kg minimum

Volts : 220 – 240 V

19

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 ...)

### **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**

**Marque :**

**Référence :**

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.

**Caractéristique technique:**

- Jusqu'à 35 cafés / jour minimum
- Réservoirs 3.8 L + /- 10%
- écran digital
- bac à capsules
- différents types de boissons à base de café : cappuccino, espresso, macchiato, latte, café allongé....

• Réservoir d'eau transparent facile à remplir

• Contrôle de niveau d'eau

20 • Bac à capsules : 35

• Puissance : 1200 W minimum

• Alimentation : 230 V/50HZ

Manuel d'installation et d'entretien

**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**

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 ....)



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 kite des 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>		
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</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Capacité : 6 paniers à œufs</p> <p>Thermostat de régulation,</p> <p>limiteur de température</p> <p>bouton marche/arrêt</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum</p> <p>Option : Robinet de vidange</p>		

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique 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</p> <p>Puissance : 1.90 KW minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Contenance : 8L</p> <p>Permet de cuire et de maintenir au chaud près.</p> <p>casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur</p> <p>revêtement anti-adhésif</p> <p><b>Livré avec :</b></p> <p>1 gobelet mesureur</p> <p>1 cuillère à riz</p> <p>1 cuillère mélangeuse</p> <p>1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique 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 .</p> <p>Dimensions (LxHxP): <b>500x 1000x400</b> +/-10%</p> <p>Hauteur utile : <b>700 mm</b> +/-10%</p>		



Poids à vide : **21 Kg minimal**

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.

**Livré avec :**

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.

**CENTRIFUGEUSE VERTICALE**

**Marque**

**Référence**

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

- Puissance : 680 W minimum
- Voltage : 230 V-50HZ
- Débit : jusqu'à 110 litres par h
- Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum
- Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%
- Collecteur de pulpe de 6 litres minimum
- Panier en inox amovible.
- Moteur silencieux

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

Manuel d'installation et d'entretien

**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**

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 ...).

### **PLAQUE À INDUCTION**

**Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants**

**Marque**

**Référence**

La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.

Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.

Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.

**27**

Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.

Gestion automatique de voltage.

Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.

La programmation est possible jusqu'à une durée maximale de 3 heures

Points forts :

Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant

**Caractéristiques :**

Puissance (en W) : 3500 W minimum

Nombre de niveaux (par/feu) : 6

Nombre de feux : 2

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



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



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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTY CDC THR Marrakech	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
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				





**LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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


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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b></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%,</p> <p>condenseur à air</p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/-10%,</p> <p>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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
2	<p><b>MACHINE A GLAÇONS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Production : 20Kg/24h minimum</p> <p>Bac de stockage : 14Kg minimum</p> <p>Cube : 20g minimum</p> <p>Nbr : 15cubes/cycle minimum</p> <p>Contrôle et Régulation électronique</p> <p>Système de pulvérisation anti-tartre</p> <p>Carrosserie acier inoxydable sur pied</p> <p>Système d'amortissement de fermeture de porte</p> <p>Porte en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Condenseur à AIR</p> <p>Groupe compresseur hermétique tropicalisé</p> <p>Fréon : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Puissance absorbée : 340 Watts minimum</p> <p>Alimentation monophasée : 220V-50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
3	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE</b>  <b>CAPACITE 700 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Température de <b>-18°C à -22° C</b>  Capacité : 700L.</p> <p>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP.</p> <p>Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable.</p> <p>Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</p> <p>L'armoire est équipée de serrures</p> <p>Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</p> <p>Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</p> <p>Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</p> <p>Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p>		

Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.

Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

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

Le dégivrage à gaz chaud gaz

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm)

Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg

Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes

avec drain d'eau pour un nettoyage facile

22 positions au niveau de la grille

Thermomètre digitale en façade

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

Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.

Puissance absorbé : 480 w minimum

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

manuel d'installation et d'entretien

**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.**

	<p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
4	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF</b>  <b>CAPACITE 700 L</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Température de <b><u>-2°C à +8° C</u></b>  Capacité : 700L.</p> <p>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP.</p> <p>Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente.</p> <p>Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</p> <p>L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</p> <p>Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</p> <p>Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.</p> <p>Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</p> <p>Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)</p> <p>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p>		



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

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

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

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.

Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

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

Le dégivrage à gaz chaud gaz

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm)

Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg

Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes

avec drain d'eau pour un nettoyage facile


22 positions au niveau de la grille

Thermomètre digitale en façade

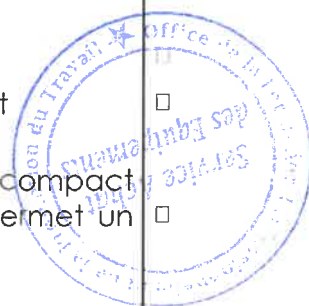
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire

	<p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 210W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</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>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
5	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIVE</b></p> <p><b>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> <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> </ul>		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. ☐
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. ☐
- Éclairage intérieur ☐
- Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1) ☐
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) ☐
- Thermomètre digitale en façade ☐
- 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité ☐
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique ☐
- Portes à charnières avec retour automatique ☐
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° ☐
- Les charnières de portes réversibles ☐
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement ☐
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt ☐
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant ☐
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien ☐
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré ☐
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie ☐
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage ☐



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

- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

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

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

- 22 positions au niveau de la grille

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

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

- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire

- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

- Puissance absorbée : 210 W minimum

- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

- Manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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



	<p>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> <p>Température de <b>-2°C à +8° C</b></p> <p>Capacité : 600 Litres± 10 %. Norme HACCP</p> <p>Dimensions ± 10 % : 21466x850x H 800</p> <p>Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304</p> <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</p> <p>Evaporation automatique du condensat</p> <p>Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm minimum)</p> <p>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</p> <p>4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm</p> <p>4 pieds en inox réglables.</p> <p>Crémaillères et glissières en inox, permettant, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis ;</p> <p>5 positions au niveau de la grille</p> <p>Les grilles métalliques revêtues d'époxy alimentaire, avec capacité de chargement maximale de 35 kg.</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</p> <p>Le contrôle numérique intuitif pour le réglage des paramètres de température</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</p>		

<p>Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</p> <p>Evaporateur ventilé</p> <p>Fréon : R600a, R290, ou similaire</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 260 W 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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>	
---	--





**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**  
**LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTY CDC THR Marrakech	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
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				
<b>MONTANT TOTAL</b>							

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

Fait à ..... le .....



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

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

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

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

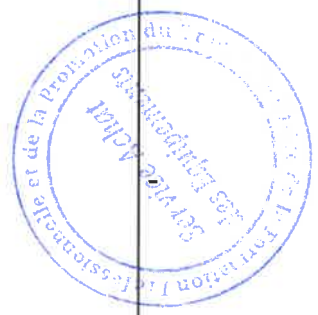
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

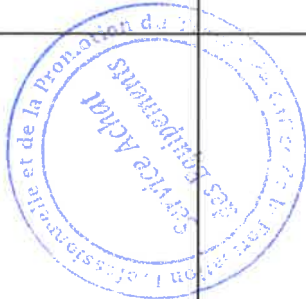
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.


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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>FAÇONNEUSE MANUELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, 3 cylindres</p> <p>réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.</p> <p>tapis en feutre.</p> <p>table de réception rabattable.</p> <p>entraînée par chaîne</p> <p>largeur de façonnage 70 cm minimum</p> <p>puissance 0,50 kw minimum</p> <p>goulotte sécurisée</p> <p>guides latéraux</p> <p>socle robuste sur roulettes avec frein</p> <p>Transmission par courroies,</p> <p>Piètement 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.</p> <p>Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p>		



	<p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
2	<p><b>LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE :</b></p> <p>Lamine tous types de pâtes moins encombrante au moment du rangement table relevables</p> <p>avec des tables latérales de <b>500 x 700 mm +/-10%.</b></p> <p>Facile à utiliser</p> <p><b>Caractéristiques technique :</b></p> <p>Commandes mécaniques et manuelles, tapis manipulable</p> <p>Type à poser</p> <p>4 vérins réglables.</p> <p>1 vitesse à 2 vitesse de fonctionnement.</p> <p>Tables latérales de 700 x 500 mm</p> <p>Longueur cylindres 500 mm + /-10%.</p> <p>diamètre de laminage 60 mm + /-10%.</p> <p>Avec 2 rouleaux à pâtisserie.</p> <p>Bandes réalisées en matériaux adapte au contacte alimentaire.</p> <p>Réglage de l'épaisseur de la feuille de pâte</p> <p>Racloirs et supports en matériaux adapte au contacte alimentaire</p> <p>Bande avec double sens de marche</p> <p>Bouton d'arrêt d'urgence</p> <p>Grilles de protection</p>	-	

	<p>Puissance électrique : <b>500 w</b> minimum  Alimentation électrique : 220V/50hz  Alimentation <b>220 V/50HZ</b>  Dimension : <b>1500x900x 700</b> + /-10%.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>	
<b>3</b>	<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.</p> <p>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</p> <p>Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p>	

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

	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
5	<p><b>BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Portée de 10 KG +/-10%</p> <p>Précision à 2 grammes</p> <p>Tension 220 v - 50 Hz</p> <p>Fabriquée en acier inoxydable,</p> <p>avec écran LCD rétro-éclairé</p> <p>avec batterie au lithium intégrée</p> <p>avec câble de charge</p> <p>données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml),</p> <p>Facile à utiliser,</p> <p>arrêt de l'appareil automatique,</p> <p>fonction tare.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
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</p> <p>4 rouleaux pivotants ø50mm</p> <p>2 roues avec frein</p> <p>Livré avec couvercle transparent</p> <p>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</p> <p>Régulateur de température</p> <p>Capacité : 80 à 100 l</p>		





	<p>Puissance électrique: 0.3 Kw minimum</p> <p>Fluide frigorigène écologique R-290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie.</p> <p>vidange</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 hz</p> <p>Cuve et serpentin en inox AISI 304</p> <p>Extérieur en inox AISI 304</p> <p>Remplissage automatique</p> <p>Boîtier électronique et affichage digital</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, vannes d'isolement, 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</p> <p>avec 3 niveaux et</p> <p>pour bacs GN 1/1 et 600 x 400.</p> <p>système de refroidissement/surgélation rapide</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.

Pour refroidissement et de surgélation des produits.

**Caractéristiques techniques :**

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) : **750 x 800 x 550 minimum**

Puissance électrique 1000 w minimum

Alimentation électrique 220 V/50HZ

**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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
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> <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> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.</li> <li>• Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v Puissance électrique 7,8 KW Minimum système de refroidissement forcé des composants internes ;</p> <p><b><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>	-	-
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> </ul>		



- chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum
- Bouches levants
- Thermostats indépendantes et éclairage .
- matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant a la chaleur
- injection manuelle et automatique de la vapeur d'eau
- Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.
- Régularité de température sur toute la surface de cuisson
- température homogène
- Système de surveillance de la cuisson.
- Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.
- Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une
- Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l'extérieure.
- Monté sur étuve chauffante en inox de même marque
- piètement et support réglable.
- Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)
- Puissance **10 Kw minimum** par niveau
- Arrivée d'eau et point de connexion
- Evacuation trop plein
- socle support et humidificateur
- manuel d'installation et d'entretien.

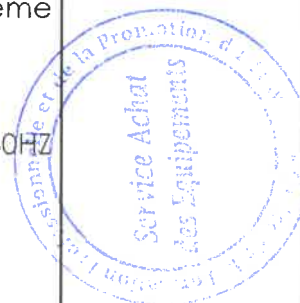
**Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).**


**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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
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 hygostat et sonde hygrométrie électronique</p> <p>Humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche</p> <p>avec régulation de la température et de l'Humidité</p> <p>Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc</p> <p>Sur roulettes pour mise en place et nettoyage</p> <p>Groupe frigorifique tropicaliser</p> <p>Puissance : 2,5 KW minimum</p> <p>Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire</p> <p>Alimentation Mono 220V - 50 Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p>		

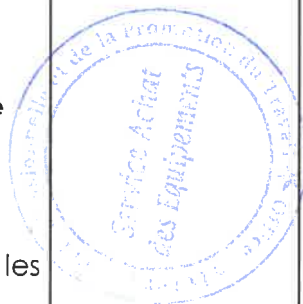


	<p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>	
12	<p><b>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance 6L +/-10%</p> <p>Gastronorme 1/1 en inox AISI 304</p> <p>Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable</p> <p>Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage</p> <p>Ecran d'affichage</p> <p>Alarme</p> <p>Système de régulation de température de fonctionnement.</p> <p>Résistance de chauffe avec réglage précis de la température</p> <p>04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p>Dimensions :</p> <p>Totale : 30 x 40 x 13 cm +/-10%</p>	

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

	<p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
14	<p><b>CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Vitesses. Bloc moteur métallique.</p> <p>Fonction pulse</p> <p>Moteur asynchrone</p> <p>Sécurité magnétique et frein moteur</p> <p>Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p> <p>400 volts triphasé ou 220v</p> <p>H xL xP : 49x 35x28 cm. minimum</p> <p>Puissance : 1500 Watts minimum.</p> <p>1500-3000 Tours/Minute</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique 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>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
16	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION 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>Livré avec :</p>		



	2 buses 1 jet rond 1 Jet plat		
17	<b>AEROGRAPHE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
18	<b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
19	<b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
20	<b>THERMOMETRE A SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
21	<b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
22	<b>FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
23	<b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b> <b>Marque :</b>		

	<b>Référence :</b> Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste Allumage automatique avec verrouillage de sécurité Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
24	<b>CISEAUX POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>21 CM +/-10%</b> conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin		
25	<b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur Système de réglage de la température selon besoin Puissance 100W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 220 V/50HZ monophasé		
26	<b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum Dispositif de régulation et contrôle. Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique) Sans flamme Plage de température entre : 50 à 500 °C Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.		



Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.		
---	--	--



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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTY CDC THR Marrakech	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
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	5				
5	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	6				
6	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	6				
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				
14	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	U	1				
15	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	2				
16	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	2				
17	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	2				
18	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	12				
19	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	12				

20	THERMOMETRE A SUCRE	U	6				
21	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	6				
22	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	4				
23	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	4				
24	CISEAUX POUR SUCRE	U	6				
25	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	2				
26	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	U	2				
MONTANT TOTAL							

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

Fait à ..... le .....



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

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

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


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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>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</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Table de prélavage à gauche avec cuve</p> <p>Table de sortie à droite</p> <p>Douchette avec mélangeur,</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique.</p>		

	<p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p> <p>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.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds.</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>	

	<p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de 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, 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 COMPATIMENTS</b>  <b>Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 %</b>  <b>Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 %</b>  <b>DIM : 500X500</b>            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>            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>            En matériaux convient aux produits alimentaires            Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p>		



	<p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
6	<p><b>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</b>  <b>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</b>            En matériaux convient aux produits alimentaires            Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
7	<p><b>CASIER A PLATEAUX</b>  <b>Dimensions : 500 x 500</b>  <b>7 rangers</b>            En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
8	<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</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.</p>		
9	<p><b>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>            Chargement frontal            Capacité : 24 kg minimum ;            Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum            Facteur G de 200</p>		

	<p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmateurs Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> <p>Niveau acoustique dB(A) &lt; 50.</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de 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, 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</p> <p>Tambour acier inoxydable</p> <p>Programmeur : easy control</p> <p>Tambour en acier inox</p> <p>Tambour inverseur pour un meilleur séchage</p>		

Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour

Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.

- Transfert maximal de chaleur
- Faible consommation d'énergie
- Temps de séchage réduit

-gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée.

Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ;

Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz

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

Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.

Manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

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

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

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



#### **CALANDREUSE**

**Marque :**

**Référence :**

Longueur cylindre : 1400 mm

La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation

11 Bouton d'arrêt d'urgence

Panneau de commande

Sectionneur

Dispositif protège doigts pour plus de sécurité

Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau

Vitesse de repassage variable

Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée.

Commande à pied pour arrêt et démarrage

Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum

Alimentation : 380 V – 50 hz

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

Manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

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

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

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

#### **MACHINE À COUDRE avec table support**

**Marque :**

**Référence :**

Avec les fonctionnalités ci-après :

Points intégrés

Boutonnieres automatiques en une étape

Système d'enfilage de l'aiguille automatique

Mise en place rapide de la canette

Compartiment à accessoires

Eclairage par LED

Bouton anti-bascule du pied presseur

Entraînement 7 griffes

Abaissement des griffes

Système F.A.S.T\*\*\* de remplissage de la canette

Position d'arrêt de l'aiguille

Point de renfort automatique

Écran d'affichage LCD

Sélection des points

Réglage de la tension du file supérieur

Touches de contrôle à portée de main Protection

Variateur de vitesse

Panneau amovible des points


Fonction double-aiguille (simple/jumelée)

Fonction position initiale de l'aiguille

Manuel d'installation et d'entretien



12

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>		
13	<p><b>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>		
14	<p><b>CHARIOT A LINGE PROPRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions 600 X L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>		
15	<p><b>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Table à repasser professionnelle réglable en hauteur,</p> <p>Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail.</p> <p>Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.</p> <p>Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).</p> <p>Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.</p> <p>Fer chauffant et vaporisant.</p> <p>Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.</p> <p>Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.</p> <p>Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.</p>		

Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.

Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant

Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm

Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum

Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum

Puissance : 3.9 kw minimum.

Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono

Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)

Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm +/- 10%

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

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

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





**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**  
**LOT 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTY CDC THR Marrakech	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
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	CASIER 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				
<b>MONTANT TOTAL</b>							



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

Fait à ..... le .....

## LOT 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<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> </ul>	<div style="text-align: center;">  </div>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplissage automatique par électrovanne</li> <li>• Vidange par bonde Ø 40 mm avec trop plein</li> <li>• Voyant témoin « manque d'eau »</li> <li>• 1 Thermostat de 0°C à 90°C.</li> <li>• 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.</li> <li>- Etuve chaude 2 portes coulissantes inox AISI 304</li> <li>- Etagère intermédiaire inox AISI 304</li> <li>- Chauffage électrique : <ul style="list-style-type: none"> <li>* 2 Résistances blindées de 750 Watts chacune minimum.</li> <li>* 1 Thermostat de 0°C à 90°C.</li> <li>* 1 Voyant lumineux du contrôle de marche.</li> </ul> </li> <li>- Consoles de rampes à plateaux en inox 18/10 fixées sur châssis au travers de la façade.</li> <li>- Rampes à plateaux standard : inox 3 tubes profilés Ø 32 mm.</li> <li>-Eclairage du meuble par lampes incorporé</li> <li>-Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz</li> <li>-Livré avec 4 bacs GN 1/1</li> <li>- Piètements en polyéthylène rigides avec platines filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble</li> <li>-Manuel d'installation et d'entretien</li> <li>-certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</li> </ul> <p><b>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</b></p>		
2	<p><b>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>		



- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire.
- Finition : dessus poli vibré
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur avec Réhausse pour présentation affleurante
- Réfrigération par un évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Fond de cuve et gaine de soufflage et de reprise d'air amovibles
- 3 étagères réglables en hauteur ;
- Eclairage LED sous le plafonnier et chaque étagère
- Rideau de nuit avec serrure côté public
- Vitrine de forme cubique, ouverte côté client
- 1 ou 2 portes battantes côté service
- Circulation de l'air froid dans les portes et la partie supérieure de la vitrine pour garantir des performances exceptionnelles
- Régulation par thermostat à affichage digital avec horloge de dégivrage intégrée
- Isolation par 40 mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC
- Protection par fusibles
- Passage des fluides frigorifiques, électrique et vidange à droite, côté service
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Livré avec groupe tropicalisé Equipement frigorifique :
  - 1 Groupe frigorifique.
  - 1 Evaporateur ventilé
  - 1 Détendeur.
  - 1 Thermostat électronique. Et lecture digitale

**MEUBLE BAS REFRIGERE AVEC 2 PORTILLONS**

Type : Inox AISI 304

Nuance : 18/10 minimum.

- **Panneaux de revêtement**



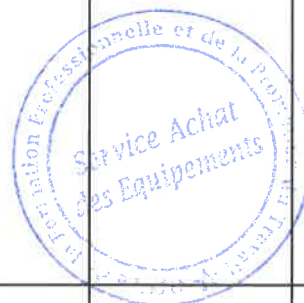
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessous réserve réfrigérée ventilée 2 portes isothermes</li> <li>- Les 2 portes, contres portes et poignées embouties en acier inoxydable montées sur des charnières type FERMOD.</li> <li>- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC et HCFC.</li> <li>- Aménagement 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 coté 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> <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>		
3	<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>		



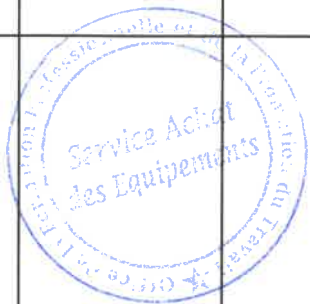
	<p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages 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>		
4	<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>Piètements 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>		
5	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>		
7	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur grise</p>		
8	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur grise</p>		



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> <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> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	En dessous :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<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>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	<b>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</b>		

	<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 de 400x400 mm avec bonde surverse crépine 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>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>  <input type="checkbox"/>
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>		

48

	<p>Niveau supérieur pour bacs <b>3 x GN 1/1</b></p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Antichoc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec <b>3 x GN 1/1</b></p> <p>- 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± 10 %</li> <li>• 3 Étagères réglables en hauteur</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein .</li> <li>• livré avec serrure avec clés.</li> </ul>		
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 ± 10 %</li> </ul>		
17	<p><b>Étagère mobile en PVC 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>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 :</p>		




	<p>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>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>		
20	<p><b>Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		
21	<p><b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm,</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <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	<b>DIABLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <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	<b>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <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	<b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>• Hauteur : 750 mm</li> </ul>		
25	<b>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</b> <b>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
26	<b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dossieret arrière inox</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> <li>• Mini-vannes d'isolement et siphon.</li> </ul> <p><u>Livré avec :</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>	- <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	- <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
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'isolement.</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/cm<sup>2</sup> minimal</p> <p>Niveau sonore : 59 dBA</p> <p>Diamètre : 430 mm</p> <p>Longueur du câble : 12,5 m</p>		
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 : L92,5xP52,7xH130 cm</b></p> <p>Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.</p>		

	<p>Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.</p> <p>2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.</p> <p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.</p> <p>Revêtement 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	<p><b>RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b></p>		
34	<p><b>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b></p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>		
35	<p><b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b></p> <p>Monture bois - douille vis</p>		

<b>36</b>	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>		
<b>37</b>	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu		
<b>38</b>	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge		
<b>39</b>	<b>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</b> En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$ : L 950 x P 500 x H 1 800		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTY CDC THR Marrakech	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Applique	Montant TTC
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-POUSSIERE	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	RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE	U	10				
34	RACLETTES 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				
MONTANT TOTAL							



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

Fait à ..... le .....

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

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

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

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

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

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

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

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




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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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>		

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



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
18	<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>		

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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>		



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




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




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


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



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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
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>		
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>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
44	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
45	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
46	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>		



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




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
49	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L</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>		
50	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 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>		

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

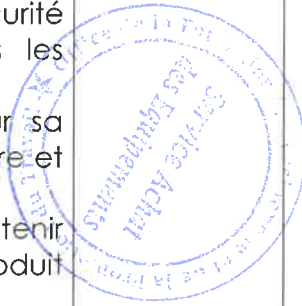
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
53	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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</p>		

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



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



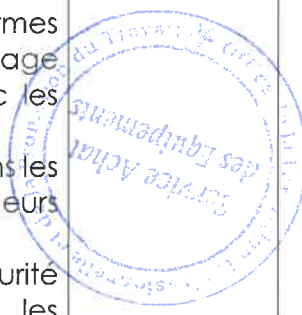
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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>		




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




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

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


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

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

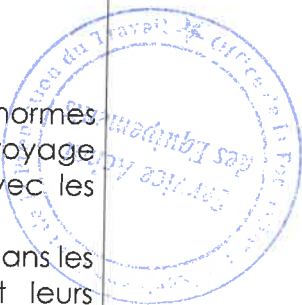
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
87	<p><b>Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes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


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
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>		

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
98	<p><b>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
99	<p><b>Cercle Rond entremets 20 cm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
104	<p><b>Chariot a légumes inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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 »</b>  <b>DIM 10X5X5 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		



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