


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>		
108	<p><b>CISEAUX CUISINE 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>		
109	<p><b>CISEAUX A GRAPPE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs 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>		
110	<p><b>CISEAUX A POISSONS 25CM ± 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>		
111	<p><b>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</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>		

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		
112	<p><b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm <math>\pm</math> 10 % Diam inox 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
113	<p><b>CONE EN INOX POUR CROQUEMBOUCHE Diam 275MM Hauteur 450MM</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	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		
114	<p><b>COQUETIER 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  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
115	<p><b>COQUILLEUR AU BEURRE PP</b>  <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
116	<p><b>CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Diam 200 MM</b>  <b>Minimum EN INOX</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
117	<p><b>COBEILLE PRESENTATION BAMBOU BASKET</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
118	<p><b>CORNE 134X94 MM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p>		

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

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>		
121	<p><b>COUPE OEUFS EN TRANCHE FILS 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>		
122	<p><b>COUPE PATE EN INOX 18/10 15X9CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage</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>		
123	<p><b>COUPE PATE RONDE RIGIDE EXOGLASS STERILISABLE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
124	<p><b>COUPELLE PORCELAINE BLANCHE Diam 7CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		


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


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





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>		
129	<p><b>Couteau à entremet baguette inox 18/10</b>  <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</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>		
130	<p><b>Couteau à fromage pâte dure 145 mm</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>		
131	<p><b>Couteau à fromage pâte molle 145 mm</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>		
132	<p><b>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs 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>		
133	<p><b>Couteau a huitre manche ABS</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>		
134	<p><b>Couteau à Pain avec lame Inox 35 cm</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		
135	<p><b>Couteau à poisson cuisine 30 cm<math>\pm</math> 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée</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>		
136	<p><b>Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendence 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</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		
137	<p><b>Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
138	<p><b>Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm -largeur 4 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
139	<p><b>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
140	<p><b>Couteau professionnel de cuisine</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
141	<p><b>Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
142	<p><b>Couteau écailleur</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>		
143	<p><b>Couteau économe manche ABS</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>		
144	<p><b>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
145	<p><b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>		

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

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>		
150	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
151	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <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>		
152	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
153	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		




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

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

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

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


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


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>		
164	<p><b>Cuillère à ragout cote inox 550 cl</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>		
165	<p><b>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</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>		





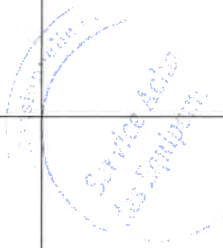
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
166	<p><b>Cuillère d'Amour 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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
167	<p><b>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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	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		
168	<p><b>Cuillère Portionneuse de Glace</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>		
169	<p><b>Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
170	<p><b>Cuvette carre 32X32 CM</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
171	<p><b>Darjole inox Ø de 55 mm 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>		
172	<p><b>Dénoyauteur d'olive alu</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>		
173	<p><b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
174	<p><b>Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage</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>		
175	<p><b>Distributeur papier alu / film inox longueur 45 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
176	<p><b>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <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>		
177	<p><b>Douilles en polycarbonate 24 Pièces</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
178	<p><b>ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		



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>		
179	<p><b>Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 <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>		
180	<p><b>Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) <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>		



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>		
181	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/2</b>  <b>longueur 325 mm /largeur 265 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>		
182	<p><b>Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1</b>  <b>longueur 530 mm/ largeur 325 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>		

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

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

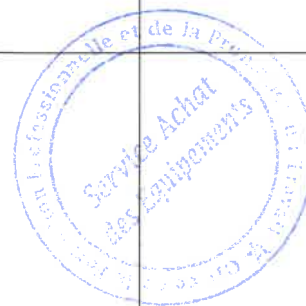



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
189	<p><b>Entonnoir 12.5cm ± 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>		
190	<p><b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 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	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		
191	<p><b>EPROUVETTE POUR PESE-SIROP</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>		
192	<p><b>ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm</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	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		
193	<p><b>ESSOREUSE A SALADE 10L ± 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>		
194	<p><b>FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
195	<p><b>Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
196	<p><b>Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %</b>  <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>		
197	<p><b>Fouet à Sauce inox 30 cm</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>		
198	<p><b>Fouet en Inox 25 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>		
199	<p><b>Fouet en Inox 35 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</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>		
200	<p><b>Fourchette à dessert en inox longueur 20 cm <math>\pm</math> 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
201	<p><b>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</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>		
202	<p><b>Fourchette à Escargot TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
203	<p><b>Fourchette à Huitres 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>		




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

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>		
208	<p><b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
209	<p><b>Fusil aiguseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
210	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
211	<p><b>Godet à couverts polyéthylène</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
212	<p><b>Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
213	<p><b>Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes 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
	annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
214	<b>Grattoir Poisson L 19 cm <math>\pm</math> 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
215	<b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</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		
216	<b>Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm <math>\pm</math> 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
217	<b>Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées		


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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		
218	<b>LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
219	<b>LEGUMIERE ROVALE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
220	<b>LOUCHE A SAUCE</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		





Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
221	<b>LOUCHE DE SERVICE EN INOX 2.5 MM</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		
222	<b>LOUCHE INOX SERIE :0,5-0,12-0,25-1L</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		
223	<b>Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L44cm ± 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		




Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
224	<b>Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure</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		
225	<b>Mesure graduée sur pied inox 1l</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		
226	<b>Mesure à cocktail double 2,5/0.55 cl en Inox <math>\pm 10</math> %</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		
227	<b>Mesure à cocktail double 2/0.4 cl en Inox <math>\pm 10</math> %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées		

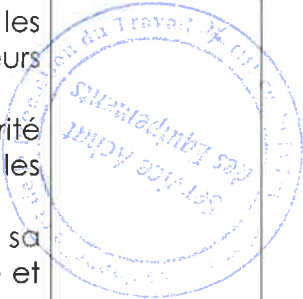
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
231	<b>Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur</b> <b>TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
232	<b>Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur</b> <b>TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
233	<b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b> <b>Marque:</b> <b>Référence :</b> Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		


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

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>		
237	<p><b>Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
238	<p><b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>		



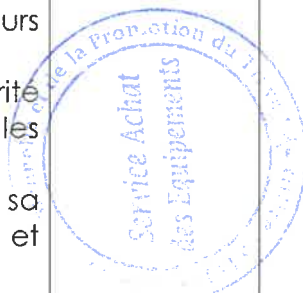
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel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

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

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>		
243	<p><b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
244	<p><b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
247	<p><b>Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
248	<p><b>Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm <math>\pm</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>		
249	<p><b>Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
250	<p><b>Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes 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>		
251	<p><b>Moule à steak</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>		
252	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160 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>		

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>		
253	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200 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>		
254	<p><b>Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x HT 2,5 cm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les 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		
255	<p><b>Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm</b>  <b>Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
256	<p><b>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</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>		
257	<p><b>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
258	<p><b>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) <math>\pm</math> 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
259	<p><b>Moule étain kouglopf</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>		
260	<p><b>Moule exopan dariole lot de 6</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
261	<p><b>Moule inox dariole 0,05l ± 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>		
262	<p><b>Moule inox dariole 0,07l ± 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>		
263	<p><b>Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 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>		
264	<p><b>Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
265	<p><b>Moulin à légumes en inox 32cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage</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>		
266	<p><b>Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
267	<p><b>Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <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>		
268	<p><b>Moule inox croquembouche</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
269	<p><b>Moutardier en verre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
272	<p><b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b>  <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> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
273	<p><b>Panier à pain en inox</b>  <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	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		
274	<p><b>Panier à vin verseur en osier</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>		
275	<p><b>Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 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
276	<p><b>Passe - Sauce Chinois en Inox diam : 18 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
277	<p><b>Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 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>		
278	<p><b>Passoire à 2 poigne inox x 32 cm ; x 45 cm ± 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>		
279	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ; 24 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>		
280	<p><b>Passoire conique 30 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre avec anse</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</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>		
281	<p><b>Passoire rond toile 1,5mm</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>		
282	<p><b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</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>		
283	<p><b>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
284	<p><b>Pelle à four inox perforée</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		

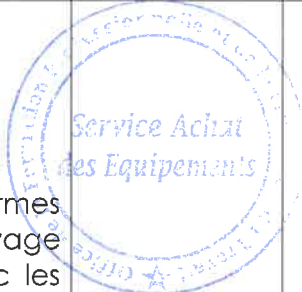
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour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

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>		
287	<p><b>Pelle à pâtisserie 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  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
288	<p><b>Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 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	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		
289	<p><b>Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm <math>\pm</math> 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
290	<p><b>Pelle Triangle en Inox à Manche Noir</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
291	<p><b>Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
292	<p><b>Petit seau à glaçons</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
293	<p><b>Photophore en verre Lot de 4 pièces</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>		
294	<p><b>PIERRE A AGUISER GROS 459</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>		
295	<p><b>PIERRE A AGUISER MOYEN 460</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>		
296	<p><b>PINCE A ARETES INOX L8 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
297	<p><b>Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage</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>		
298	<p><b>Pince à escargot</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
299	<p><b>Pince à gâteau en inox L 20 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

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>		
300	<p><b>Pince à Homard/noix L 12 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
301	<p><b>Pince à hors d'œuvres L 21 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes 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>		
302	<p><b>Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyle Vert L23cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
303	<p><b>Pince pâte de 100 mm en inox</b>  <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>		
304	<p><b>Pince/Ciseaux Multi Usages en 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>		
305	<p><b>Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les 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		
306	<p><b>Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ; 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>		
307	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 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	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
308	<p><b>Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
309	<p><b>Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 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  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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
310	<p><b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
311	<p><b>Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm</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
312	<p><b>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm</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>		
313	<p><b>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm</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>		



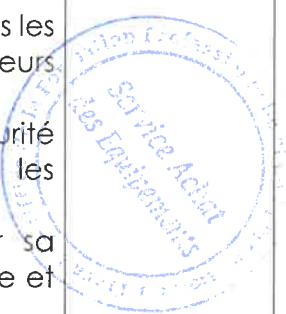
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
314	<p><b>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes 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>		
315	<p><b>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</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
316	<p><b>Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
317	<p><b>Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10</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>		
318	<p><b>Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 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>		
319	<p><b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
320	<p><b>Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</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>		
321	<p><b>Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
322	<p><b>Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

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>		
323	<p><b>Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
324	<p><b>PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes 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>		
325	<p><b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
326	<p><b>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>		




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>		
327	<p><b>Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 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>		
328	<p><b>Plateau limonadier diamètre 35 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

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>		
329	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 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> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
330	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %</b>  <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>		
331	<p><b>Plateau de service antidérapant 60/40 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</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>		
332	<p><b>Plateau rond antidérapant 35 cm <math>\pm</math> 10 % de diamètre</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>		
333	<p><b>Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 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> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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>  <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		
335	<p><b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
336	<p><b>Poêle à frire alu anti-adhérente 20 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>		

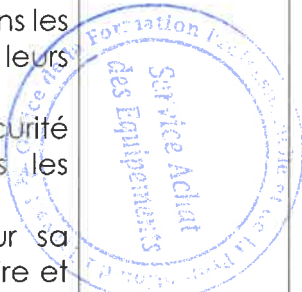


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
337	<p><b>Poêles à frirer tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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>		



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>		
340	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>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></p> <p><b>Marque:</b></p> <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>		
342	<p><b>Poêle en aluminium Antiadhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
343	<p><b>Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Antiadhésive diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

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>		
344	<p><b>Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 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>		
345	<p><b>Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 <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>		
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>		


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>		
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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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	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		
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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
351	<p><b>Porte Adifion en Inox 11x15.2 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>		





Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
354	<p><b>Pot à café 0.5L en inox avec 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>		
355	<p><b>Pot à lait 0.5L en inox avec 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>		
356	<p><b>Pot à lait 1 L en inox avec 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>		
357	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 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>		
358	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

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

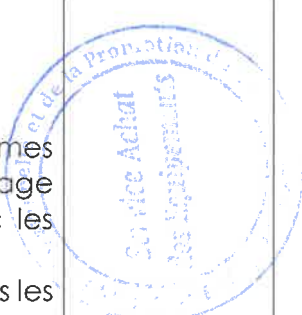
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations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




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		
365	<p><b>Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 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>		
366	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</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
367	<p><b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</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>		
368	<p><b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 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>		
369	<p><b>ARDOISE RECTANGULAIRE 30X27CM- QUARTZ</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>		
370	<p><b>ARDOISE RECTANGULAIRE 30X20CM- 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>		
371	<p><b>REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 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	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>		
372	<p><b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 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>		
373	<p><b>RINCE DOIGTS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <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>		
374	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>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></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes 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>		
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>		





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>		
378	<p><b>ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 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>		
379	<p><b>ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	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		
380	<p><b>RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
381	<p><b>SALADIER CARRE BLANC EN MELAMINE 12,5,0,4 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
382	<p><b>SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 ± 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>		
383	<p><b>SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 ± 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>		
384	<p><b>SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM</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            Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).            Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes            Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes            Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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</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>		
387	<p><b>SAUCIER PORCELAINE BLANC STYLE CLASSIQUE FINITION ELEGANTE H8 X L18 X P6 ± 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>		
388	<p><b>SAUCIERE EN INOX : 150 ML</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>		

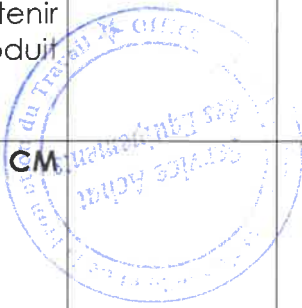
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus 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>		
389	<p><b>SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES : 9.5X7CM HOTELIER 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>		
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>		



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>		
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> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes 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>		
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 CM 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>		

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>		
395	<p><b>SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60 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> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
396	<p><b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 CM</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>		
397	<p><b>SERIE DE 6 CASSEPOLE 16-18-20-22-24-28 CM en inox avec fond renforcé 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>		
398	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 CM avec fond renforcé 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>		

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>		
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></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
400	<p><b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs 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>		
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>		

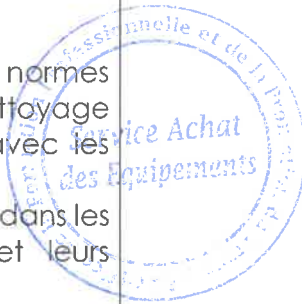



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
403	<p><b>SIPHON A CREME EN INOX 0.5 L</b>  <b>Marque:</b>  <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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
404	<p><b>SOUFFLE A SUCRE 340 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>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
405	<p><b>SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE</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>		
406	<p><b>SOUPIERE EN INOX DIAMETRE 24 CM AVEC 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>		
407	<p><b>SOUPIERE EN INOX DIAMETRE 24 CM ± 10 % SANS COUVERCLE</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 Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
408	<p><b>SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM ± 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>		
409	<p><b>SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE</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>		
410	<p><b>SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS: 30 CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
411	<p><b>SPATULE EN SILICONE 25 CM ; 35CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <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>		
412	<p><b>SPATULE LAME FIBRE DE VERRE, SERIE : 25CM ; 30CM;40CM;50CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>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></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <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>		
414	<p><b>SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 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>		
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>		




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>		
416	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ; 30cm</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>		
417	<p><b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</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>		
418	<p><b>SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM</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>		
419	<p><b>SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 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	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire		
420	<p><b>SPATULES PATISSIERE LONGUEUR 240 MM ; 340 MM</b>  <b>MANCHE POLYPROPYLENE LAME INOX ± 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>		
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>		


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
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  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
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>		

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>		
425	<p><b>SUPPORT BUFFET 55.5 X 19 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>		
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</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>		
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> <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>		
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>		

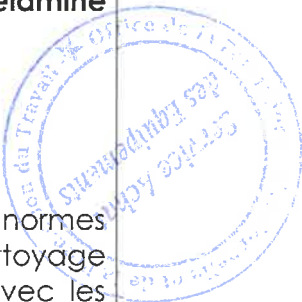
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour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

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>		
433	<p><b>Tapis à décor relief Arabesque 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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
434	<p><b>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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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	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		
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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de 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).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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	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		
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>		


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
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  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité  alimentaire les plus strictes exigées dans les  cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa  conformité aux normes de sécurité alimentaire et  de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir  toutes les informations techniques du produit  proposé par le prestataire</p>		
440	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes  standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage  et de matériels aptes pour le contact avec les  aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les  cuisines et restaurant professionnelles et leurs  annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité  alimentaire les plus strictes exigées dans les  cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa  conformité aux normes de 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
441	<p><b>Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
442	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</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>		
443	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</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 Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
444	<p><b>Thermomètre Infrarouge</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>		
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</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>		
446	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		
447	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</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>		
448	<p><b>Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 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>		
449	<p><b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <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>		
450	<p><b>Vase en verre de table hauteur 140 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>		
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>		

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>		
452	<p><b>Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire 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> <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>		
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 conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
456	<b>Verre à bière « flûte » "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		
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		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
459	<p><b>Verre à dégustation "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 conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
460	<p><b>Verre a eau FB "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 conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
461	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</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 conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>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></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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		
463	<b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl</b> <b>"verre sonore » Tendance Haut de Gamme</b> <b>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		
464	<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		
465	<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		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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		
466	<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		
467	<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		
468	<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		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
469	<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 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		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
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		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**  
**LOT 6 : PETITS OUTILLAGES 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	Aiguille à Bider 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 gastronomie GN 1/1 -100MM POLYC	U	8			
24	Bac gastronomie GN 1/1 -150MM POLYC	U	8			
25	Bac gastronomie GN 1/1 -200MM POLYC	U	8			
26	Bac gastronomie GN 1/1 -65MM POLYC	U	8			
27	Bac gastronomie GN 1/2 -150MM POLYC	U	8			
28	Bac gastronomie GN 1/2 -65MM POLYC	U	8			
29	Bac gastronomie GN 1/4 -100MM POLYC	U	8			
30	Bac gastronomie GN 1/4 -150MM POLYC	U	8			
31	Bac gastronomie GN 1/4 -65MM POLYC	U	8			
32	Bac gastronomie GN 1/6 -100MM POLYC	U	8			
33	Bac gastronomie GN 1/6 -200MM POLYC	U	8			
34	Bac gastronomie GN 1/9 -100MM POLYC	U	8			
35	Bac gastronomie GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	U	8			
36	Bac gastronomie GN 1/9 -65MM POLYC	U	8			
37	Bac gastronomie 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 aimantée 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 ± 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 ± 10 %	U	2		
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	2		
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	2		
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	2		
72	BOL A CEREALES 15,5 CM ± 10 %	U	100		
73	BOL A CONSOMMER 12CM/38CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 %	U	100		
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 %	U	6		
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 %	U	6		
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 %	U	6		
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	2		
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	4		
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4		
80	Caisse à génioise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	6		
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	6		
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	6		
83	Canneleur Zesteur PP	U	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 ± 10 %	U	24		
87	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	24		
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	10		
89	Casse homard	U	1		
90	Casse noix	U	2		

91	Casserolles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %	U	4				
92	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10				
93	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10				
94	Cercle à tarte en inox Diam:20 /HT: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	5				
95	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /HT: 2 cm.± 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 à 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 $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	U	20				
112	Cloche plate pour assiette En inox avec trou central 26 cm $\pm$ 10 % Diam inox 18/10	U	20				
113	CONE EN INOX POUR CROQUEMBOUCHE Diam 275 mm HT 450MM $\pm$ 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 $\varnothing$ 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 $\pm$ 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 ± 10 %	U	6				
133	Couteau à huître manche ABS	U	4				
134	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4				
135	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	6				
136	Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	100				
137	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	100				
138	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 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 HÔTELLIER 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 ± 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 HÔTELLIER QUALITE SUPERIEURE	U	240				
147	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	2				
148	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	2				
149	Couteaux sommelier	U	10				
150	Couvercle Bac gastronomie 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 Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	240				
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	240				
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	240				
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	100				
164	Cuillère à ragout cote inox 550 cl	U	4				
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	120				
166	Cuillère d'Amour PP	U	6				
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	6				
168	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6				
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	U	240				
170	Cuvette carre 32X32 cm	U	4				
171	Dariole inox Ø de 55 mm minimum	U	10				

172	Dénoyauteur d'olive alu	U	4				
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 %	U	4				
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2				
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 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 ± 10 %	U	2				
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	U	6				
180	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	U	6				
181	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	U	4				
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 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 boîte de 8 pièces minimum forme cœur	U	2				
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	U	2				
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	U	2				
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	U	2				
189	Entonnoir 12.5cm ± 10 %	U	2				
190	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 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 ± 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 ± 10 %	U	5			
197	Fouet à Sauce inox 30 cm	U	4			
198	Fouet en Inox 25 cm	U	4			
199	Fouet en Inox 35 cm	U	4			
200	Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 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	U	20			
204	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	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 aigiseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %	U	4			
210	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	U	6			
211	Godet à couverts polyéthylène	U	10			
212	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %	U	2			
213	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %	U	4			

214	Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %	U	4				
215	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	12				
216	Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	U	24				
217	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	2				
218	LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10 %	U	8				
219	LEGUMIERE OVALE EN INOX L 40/20 ± 10 %	U	8				
220	Louche A Sauce	U	4				
221	Louche de service inox 2,5mm	U	4				
222	Louche Inox série : 0.05-0.12-0.25-1L	U	4				
223	Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 %	U	2				
224	Mbakhra en argenterie grand modèle (1er choix) qualité supérieure	U	1				
225	Mesure graduée sur pied inox 1l	U	4				
226	Mesure à cocktail double 2.5-055 en Inox ± 10 %	U	10				
227	Mesure à cocktail double 2/04 Cl en Inox ± 10 %	U	10				
228	Milasson EN INOX ROND UNI Ø60 cm ± 10 %	U	10				
229	Milasson Ø22 cm ± 10 %	U	10				
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4				
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4				
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4				
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %	U	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 ± 10 %	U	6			
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	6			
245	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	6			
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	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 ± 10 %	U	6			
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	U	6			
250	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	U	6			
251	Moule à steak	U	4			
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160 MM ± 10 %	U	8			
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200 MM ± 10 %	U	8			
254	Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 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 croquebouché	U	2				
269	Moutardier en verre	U	10				
270	Chevalets de table numérotés 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	Passé - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4				
277	Passé-vite a/ grille étamée 3mm $\pm$ 10 %	U	4				

278	Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 %	U	2					
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	4					
280	Passoire conique 30 cm ± 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 ± 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'OEUVRES	U	4					
287	Pelle à pâtisserie en inox	U	4					
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	6					
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	6					
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	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 ± 10 %	U	4					
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	4					
309	Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 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 ± 10 %	U	10					
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %	U	4					
320	Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm	U	6					
321	Plat à Sushi en Méla mine 53 x18 x3 cm ± 5 %	U	6					
322	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	10					
323	Plat ovale en inox L 60/20 ± 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 DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10					
326	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	2					
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	6					
328	Plateau limonadier diamètre 35 CM	U	6					

329	Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6					
330	Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6					
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	12					
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	12					
333	Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 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 ± 10 %	U	6					
337	Poèles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	U	4					
338	Poêle à Paella 24cm ± 10 %	U	6					
339	Poèles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l	U	4					
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	6					
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	6					
342	Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm, 24 cm, 28cm, 36cm ,40cm ± 5 %	U	2					
343	Poêle en aluminium Anti adhérent, Sans PTFE Antiadhésive diamètre 32cm. H4,4 cm Ep:3.3 ± 5 %	U	2					
344	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %	U	4					
345	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %	U	4					
346	Poêle en inox 320 mm ± 10 %	U	4					
347	Poêle ovale a poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	4					
348	Poire à Jus 40 ml ± 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 ± 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 ± 10 %	U	4					
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm ± 10 %	U	4					
359	Présentoir Buffet h: 12cm ± 10 %	U	5					
360	Présentoir Buffet h: 8cm ± 10 %	U	5					
361	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	6					
362	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %	U	2					
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5 X ht 10cm ± 10 %	U	6					
364	Ramasse miette en inox	U	24					
365	Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 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	RECTANGULAR 39X27CM-QUARTZ	U	12					
370	RECTANGULAR 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 %	U	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 ± 10 %	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 MODEL/R/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 ± 5 %	U	4				
431	Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %	U	6				
432	Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 %	U	4				
433	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %	U	4				
434	Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 %	U	4				
435	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %	U	6				
436	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %	U	6				
437	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	50				
438	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 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 ± 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 Ø 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					
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 .....