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

**Dossier d’Appel D’offres**

**Ouvert International**

**Sur offres de prix**

**N° / 2025**

|  |
| --- |
| **Financement : Projets OFPPT Hors Coopération** |

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT Essaouira, répartie en lot suivant :   * Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT * Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES * Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE * Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE DE RANGEMENT ET MATERIEL DE BUANDERIE * Lot 5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT |

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

**SOMMAIRE**

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

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

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

Le présent règlement de consultation concerne l’appel d’offres ouvert International sur offres de prix ayant pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT Essaouira, répartie en lot suivant :

* Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT
* Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
* Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE
* Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE DE RANGEMENT ET MATERIEL DE BUANDERIE
* Lot 5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Il est établi en vertu des dispositions de l’article n°21, du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par décret n°2-22-431 précité. Toute disposition contraire au décret précité est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l’article n°21 susmentionné et des autres articles du décret n° 2-22-431précité

**ARTICLE N°2 : MAITRE D’OUVRAGE.**

Le maître d’ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d’offres est : l**’Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).**

**ARTICLE N°3 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.**

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

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d’offres, les personnes physiques ou morales, qui :

1. Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
2. Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement des créances publics ;
3. Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.
4. Exercent l’une des activités en rapport avec l’objet du marché.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :

* Les personnes en liquidation judiciaire ;
* Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
* Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prises conformément aux dispositions de l’article 152 du décret n° 2-22-431 précité ;
* Les personnes qui représentent plus d’un concurrent dans un même lot ;
* Les prestataires de services ayant contribué à la préparation du dossier de l’appel d’offres concerné.
* Les titulaires dont les marchés ont fait l’objet de résiliation pour une faute qui leur incombe au titre des marchés d’achèvement y afférents.

**ARTICLE N°4 : Justification des capacités et des qualités des concurrents**

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique. Chaque dossier peut être accompagné d’un état des pièces qui le constituent.

**A- Le dossier administratif comprend :**

**1**. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

1. La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :

* S’il s’agit d’un auto-entrepreneur ou d’une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n’est exigée ;
* S’il s’agit d’un représentant du concurrent, celui-ci doit présenter, selon le cas :

\* une copie certifiée conforme de la procuration légalisée, lorsqu’il agit au nom d’une personne physique ;

\* un extrait des statuts de la société́ et/ou copie certifiée conforme à l’original du procès-verbal de l’organe compètent lui conférant le pouvoir d’agir au nom de cette société́ ;

\* l’acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.

* S’il s’agit d’une coopérative ou d’une union de coopératives, la ou les pièces justifiant les pouvoirs confères à la personne agissant au nom de la coopérative ou de l'union de coopératives.

1. Déclaration sur l’honneur,
2. Le cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire constituée par voie électronique selon les conditions du portail des marchés.

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

1. Au nom collectif du groupement ;
2. Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ;
3. En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux b) et c) ci-dessus, le récépissé du cautionnement provisoire ou l’attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu doivent préciser qu’ils sont délivrés dans le cadre d’un groupement.

**Pour les groupements**, il y a lieu de produire :

+ La convention constitutive du groupement ou sa copie certifiée conforme à l’original prévue à l’article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, cette dernière doit indiquer, notamment, l’objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, le ou les comptes bancaires, et la répartition des prestations.

**2.** Pour le concurrent auquel il est envisagé d’attribuer le marché, dans les conditions fixées à l’article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

1. Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l’original délivrée depuis moins d’un an par le percepteur du lieu d’imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu’il a constitué́ les garanties tel que prévu à l’article 27 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l’activité́ au titre de laquelle le concurrent est imposé :

1. Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l’original délivrée depuis moins d’un an par la Caisse nationale de sécurité́ sociale ou par tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l’organisme concerné ;
2. Une copie du certificat d’immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l’obligation d’immatriculation au registre de commerce en vertu de la législation en vigueur ;
3. L’équivalent des attestations visées aux paragraphes a), b) et c) ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d’origine ou de provenance, pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de délivrance de ces documents par les administrations ou les organismes compétents, ils sont remplacés par une attestation délivrée par une autorité́ judiciaire ou administrative du pays d’origine ou de provenance certifiant que les documents précités ne sont pas produits.

La date de production, au maitre d’ouvrage, des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l’appréciation de leur validité́.

**B - Le dossier technique comprend :**

1. Le dossier technique comprend, tel que prévu à l’article 28, B.2 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023), en raison de leur nature et de leur importance, les pièces suivantes : Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant, le cas échéant, le lieu, la date, la nature et l’importance des prestations qu’il a exécutées ou à l’exécution desquelles il a participées, avec précision de la qualité́ de sa participation ;
2. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l’originale délivrées par les maîtres d’ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles pour les lotsN° **1, et 3** Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l’année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

**c- L’offre financière comprend :**

1. L’acte d’engagement par lequel le concurrent s’engage à réaliser les prestations objet du marché́ conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu’il propose. Il est établi en un seul exemplaire.

Cet acte d’engagement, signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité, doit comporter l’ensemble des indications requises y compris le relevé́ d’identité́ bancaire (RIB).

Le montant total de l’acte d’engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres, en tenant compte du rabais éventuel.

Lorsque l’acte d’engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

1. Le bordereau des prix - détail estimatif figurant dans le dossier d'appel d'offres.

Les prix unitaires du bordereau des prix- détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

Les montants totaux du bordereau des prix–détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l’acte d’engagement et celui du bordereau des prix–détail estimatif le montant de ce dernier document prévaut pour établir le montant réel de l’acte d’engagement.

**ARTICLES N°5 : PROSPECTUS, NOTICES ET AUTRES DOCUMENTS TECHNIQUES**

Les concurrents sont tenus de présenter les prospectus, notices ou autres documents techniques pour l’ensemble des articles objet des présents appels d’offres.

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

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

L’ensemble des documents précités doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l’appel d’offres et de l’item correspondant. En cas de groupement ces documents sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

 L’ensemble de ces documents sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d’ouverture des plis contre délivrance par le maitre d’ouvrage d’un accusé de réception ou remis, séance tenante, au président de la commission d’appel d’offres, conformément à l’article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques ».

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

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

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

**ARTICLE N°6 : COMPOSITION DU DOSSIER D’APPEL D’OFFRES.**

Conformément aux dispositions de l’article n°22 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , le dossier d’appel d’offres comprend :

a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;

b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;

c) Le modèle de l'acte d'engagement visé à l'article 7 précité ;

d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;

e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;

f) Le présent règlement de la consultation.

g) Le modèle de la déclaration

**ARTICLE N°7 : DEMANDE D’ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS.**

Tout concurrent peut demander au maitre d’ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l’appel d’offres ou les documents y afférents. Cette demande n’est recevable que si elle parvient au maitre d’ouvrage au moins sept jours (7 jours) avant la date prévue pour la séance d’ouverture des plis.

Le maitre d’ouvrage doit répondre, dans les mêmes formes, à toute demande d’information ou d’éclaircissement reçue, au plus tard trois jours (3 jours) avant la date prévue pour la séance d’ouverture des plis.

Tout éclaircissement ou renseignement fourni par le maitre d’ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier doit être communiqué, le même jour et dans les mêmes formes, aux autres concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d’appel d’offres et aux membres de la commission d’appel d’offres.

Cet éclaircissement ou renseignement est mis à la disposition de tout concurrent potentiel dans le portail des marchés publics.

L’identité ou la dénomination du ou des concurrents ayant formulé la demande prévue au premier alinéa du présent article ne doit, en aucun cas, être divulguée.

**ARTICLE N°8 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D’APPEL D’OFFRES.**

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

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

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d’appel d’offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que de la nouvelle date d’ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu’un concurrent estime que le délai prévu par l’avis de publicité pour la préparation des offres n’est pas suffisant compte tenu de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au maître d’ouvrage, par lettre transmises par tous moyens pouvant donner date certaine, le report de la date de la séance d’ouverture des plis.

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

Si le maître d’ouvrage reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder au report de la date de la séance d’ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l’appréciation du maître d’ouvrage.

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

**ARTICLE N°9 : REPARTITION EN LOTS.**

Le marché issu du présent appel d’offres est alloti en cinq lots ;

Chaque lot fait l’objet d’un seul marché. Il ne peut être passé avec ce concurrent un seul marché regroupant l’ensemble de ces lots.

Pour l’attribution, le maître d’ouvrage procède à l’ouverture, à l’examen des offres de chaque lot, et à l’attribution par lot, dans l’ordre de leur énumération dans le dossier d’appel d’offres

**ARTICLE N°10 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.**

Conformément aux dispositions de l’article n°32 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

Les dossiers doivent être présentés exclusivement de façon électronique via le portail des marchés publics conformément aux dispositions de I ‘arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023 relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés Publics.

Le dossier présenté doit contenir deux enveloppes électroniques

a) la première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l’article 6 du présent règlement, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés électroniquement et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

b) la Deuxième enveloppe électronique contient l’offre financière.

NB : il demeure entendu que les prospectus, notices ou autres documents techniques sont mis dans un plis distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d’ouverture des plis contre délivrance par le maitre d’ouvrage d’un accusé de réception ou remis séance tenante, au président de la commission d’appel d’offres, conformément à l’article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

**ARTICLE N°11 : RETRAIT DU DOSSIER D’APPEL D’OFFRES.**

Le dossier d’appel d’offres est mis à la disposition des concurrents dès la première parution de l’avis d’appel d’offres dans l’un des supports de publication prévus à l’article 23 du décret n° 2-22-431 du 08 mars 2023 et jusqu’à la date limite de remise des offres. Le dossier d’appel d’offres est remis gratuitement aux concurrents.

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

**ARTICLE N°12 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.**

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du du décret n° : 2.22.431 précité et aux dispositions de I‘arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023, relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics et des garanties pécuniaires, les plis doivent être transmis exclusivement par voie électronique via le portail des marchés publics [www.marchespublics.gov.ma](http://www.marchespublics.gov.ma/)

Chacune des pièces constituant la réponse du concurrent à la consultation, est insérée, individuellement, dans l’enveloppe électronique la concernant.

Conformément aux conditions d’utilisation du portail des marchés publics, chaque pièce est signée, électroniquement, par le concurrent ou la personne dûment habilitée à le représenter, à l’exception des pièces dématérialisées.

Lorsqu’il s’agit d’un groupement, ces pièces sont signées, soit par l’ensemble des membres du groupement, soit uniquement par le mandataire conformément aux dispositions du paragraphe C) de l’article 150 du décret précité n° 2-22-431.

Tout pli électronique déposé postérieurement à la date limite de remise des plis est automatiquement rejeté par le portail des marchés publics.

**ARTICLE N°13 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.**

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante jours qui commence à compter de la date de la séance d’ouverture des plis.

Toutefois, lorsque la commission d’appel d’offres considère qu’elle n’est pas en mesure d’effectuer son choix pendant le délai de validité des offres prévu au paragraphe précédent, le maître d’ouvrage saisit les concurrents concernés, avant l’expiration de ce délai, par lettre recommandée avec accusé de réception, en vue de leur demander une prorogation du délai de validité des offres d’une durée supplémentaire qu’il fixe. À cet effet, le maître d’ouvrage fixe aux concurrents concernés une date limite pour faire connaître leurs réponses.

Dans ce cas :

a) les concurrents ayant donné, dans les mêmes formes, leur accord à la demande de prorogation, avant la date limite de réponse fixée par le maître d’ouvrage, restent engagés pendant le délai supplémentaire convenu ;

b) les concurrents qui n’ont pas donné leur accord à la demande de prorogation ou qui n’ont pas répondu dans le délai qui leur est imparti sont libérés de leurs engagements vis–à–vis du maître d’ouvrage et mainlevée leur est donnée de leur cautionnement provisoire, au plus tard quarante–huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d’ouvrage ;

c) dans le cas où aucun des concurrents n’a donné son accord à la demande de prorogation ou n’a répondu dans le délai qui lui est imparti, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire, au plus tard quarante–huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d’ouvrage. Dans ce cas, il est procédé à l’annulation de la procédure

**ARTICLE N°14 : LANGUE DE L'OFFRE.**

L’offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l’offre échangée entre le candidat et l’OFPPT seront rédigés en Langue Arabe ou Française.

**ARTICLE N°15 :** **PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.**

Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels pour l’éducation.

**ARTICLE N°16 : MONNAIE DE L'OFFRE.**

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l’Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du Dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d’ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

**ARTICLE N°17 : DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L’APPEL D’OFFRES.**

Le soumissionnaire supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l’OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l’issue de la procédure d’appel d’offres.

**ARTICLE N°18 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.**

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles **39**, **40**, **42**, **43**, **44** et **147** du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

**Les capacités techniques et financières des concurrents seront appréciées comme suit :**

Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestations de références pour les lotsN° **1,et 3** conformes aux prescriptions de l’article 4-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d’offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l’estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2020 et postérieur)Toutefois, pour les fournitures induisant un coût d’utilisation et/ou de maintenance, le critère « coût d’utilisation et/ou de maintenance » doit être pris en considération pour l’attribution du marché.

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

**ARTICLE N°19 : SIGNATURE ELECTRONIQUE**.

Selon l’article 6 de l’Arrêté, du ministre délégué auprès de la ministre de l’économie et des finances, chargé du budget n°1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics, la signature électronique des pièces et documents s’effectue, à travers le portail des marchés publics, au moyen d’un certificat de signature électronique conformément aux dispositions des textes législatifs et réglementaires en vigueur et aux conditions d’utilisation du portail des marchés publics.

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

**ARTICLE N°20 : RESULTATS.**

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Etabli par :** | **Vérifié par le Service des Marchés :** |
| **LE SOUMISSIONNAIRE**  Lu et accepté | **Le maître d’ouvrage Directeur de l’Approvisionnement et de la Logistique** |

**MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

ACTE D'ENGAGEMENT

**A -** **Partie réservée à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail**

Appel d'offres ouvert international sur offres des prix n°………………du………………….

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT Essaouira :

• Lot … :

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

Je (1), soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

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

Au capital de : .....................................................................................................

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

Adresse du domicile élu........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(2) et (3)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°.................................... (2) et (3)

N° de patente........................(2) et (3)

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(2) et (3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

**Fait à........................le....................**

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

*(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ; (3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.*

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT Essaouira:

Lot … :

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

Adresse du domicile élu : .........................................................................................

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(1)

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

N° de patente........................(1)

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

N° d’identification fiscale……………………………………

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

**- Déclare sur l'honneur** :

1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;

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

3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;

4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maitres d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;

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

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

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

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).

8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics .

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....................le...........................

Signature et cachet du concurrent

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

***(\*)*** *En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.*

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

**SOMMAIRE**

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

**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**

**Marché n°** …………. **/ 2025**

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

Entre les soussignés :

d'une part : -------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Et,

D’autre part : ------------------------------------------------------------------------------------------------

La société : ........................................

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

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

- Adresse du domicile élu : ............................................................

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

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

- Patente n° : …………………………….

- N° d’identification fiscale

- n° de l’Identifiant de l’Entreprise :……………………

- Représentée par :

Monsieur ..................................

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

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

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

Le présent marché a pour objet  L’ Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à L’ISTHT Essaouira, répartie en lot suivant :

* Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT
* Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
* Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISSERIE ET CHOCOLATERIE
* Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE DE RANGEMENT ET MATERIEL DE BUANDERIE
* Lot 5 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

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

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

1- L’acte d’engagement,

2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,

3- Le bordereau des prix - détail estimatif,

4- Les prospectus, notices et autres documents techniques ;

5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

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

**ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.**

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

* Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.
* Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
* La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l’Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
* Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l’institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
* Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
* Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu’il a été modifié et complété.
* L’arrêté 2-3663 du13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l’OFPPT.
* La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d’Etat de l’OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
* L’arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l’économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics
* Les textes officiels réglementant la main d’œuvre et les salaires.

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

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

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes.

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

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

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

**ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.**

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

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

**Délai d'exécution :**

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

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

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

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

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

**Pénalités de retard :**

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

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

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

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

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

* Lot N° 1 : Cinq Mille cinq cents Dirhams (5.500,00DH)
* Lot N° 2 : Trois mille cent Dirhams (3100,00DH)
* Lot N° 3 :  Sept mille trois cents Dirhams (7.300,00 DH)
* Lot N° 4 :  Quatre mille quatre cents Dirhams (4.400,00 DH)
* Lot N° 5 :  vingt mille trois cents Dirhams (20.300,00 DH)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. **Réception provisoire**

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

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

1. **Réception définitive :**

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

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

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

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

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

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

A-mode de règlement

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

B-délai de règlement

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

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

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

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

Le titulaire adressera à l’Office les documents constituants le dossier de paiement suivants :

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°16 : BREVETS.**

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

**ARTICLE N°17 : SOUS-TRAITANCE.**

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

Il doit communique au Maître d’Ouvrage :

-l’identité, la raison ou la dénomination sociale, et l’adresse des sous- traitants ;

-le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;

-la nature des prestations et le montant des prestations qu’il envisage de sous-traiter ;

-le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;

-et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| N° de lot | Items qui représentent le corps d’état principal |
| Lot 1 | 1,3,4,7,13 et 14 |
| Lot 2 | Tous les items |
| Lot 3 | 1,4,5,6,7,8,9,10,19,20 |
| Lot 4 | 1,2,8,11,12,13 et 21 |
| Lot 5 |  |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°21 : GARANTIE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Article N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.**

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

**ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.**

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.**

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** |
| --- | --- |
| 1. **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  Construction :  En acier inox AISI 304  Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  Piètement en acier inox réglable en hauteur  allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  Raccordement (Mise) à la terre.  Brûleurs :  Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum  Veilleuse d’allumage protégée  Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur  Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)  Grilles en FONTE  détendeurs et vanne type gaz.  Four à gaz :  Puissance : 8 Kw minimum  Dimensions intérieures du four GN 2/1  Chambre de cuisson en acier inoxydable.  Sol en fonte  Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d’épaisseur.  Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme  Thermostat réglable de 120 à 180 °C  Equipé d’une grille GN 2/1  Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  Manuel d'installation et d'entretien  Livré avec plaques & Grilles GN 2/1  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |
| 1. **2** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE:**  **Marque :**  **Référence :**  Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.  Poignée ergonomique  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.  Bouton pression  Lame en acier inoxydable 304  Longueur du cordon électrique :120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V/50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **3** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304  Nombre de niveaux : 6  Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique  Cuisson basse et mixtes des aliments variés  Modes de cuisson différente.  Simplicité d'utilisation  écran tactile  Éclairage LED.  programmes de cuisson multiple vapeur,air pulsé et Combinaison des deux  Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C  Gestion intelligente du cuisson  Déshumidification de l'enceinte de cuisson a la fin de la cuisson.  Réglage de l’humidification  Connexion eau et évacuation  Sonde de température  adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2.  Douchette  Dimensions : **L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10%**  Puissance de raccordement électrique : **10 kW minimum**  Tension : **400 V/ triphasé / 50Hz**  Manuel d'installation et d'entretien  **ACCESSOIRES STANDARDS:**  • Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1  • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ;  Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé  Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **4** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  une machine à café semi automatique.  entretien facile et un accès immédiat à tous les composants  Corps de la machine à café est en acier inoxydable  design moderne et dynamique  **Caractéristiques :** • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes. • Pompe intégrée • chauffage électrique • Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe. • 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur • Thermostat de sécurité  • Remplissage automatique  • Contrôle du dysfonctionnement • Carrosserie en acier inox • Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum • Chaudière de : 14 litres +/-10% • Alimentation électrique : **220V/50HZ** • Puissance électrique : 2Kw minimum • Tube vapeur et tête vaporisant tout inox  **Accessoires :** -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café -1Tasseur - mini-vannes d’isolement.  - Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  -Bac de vidange en inox.  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **5** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,2 litres minimum  Bol gradué 1,2 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min.  Couteaux résistants en acier inoxydable.  Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  protecteur thermique intégré au bobinage.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **6** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque : Référence :** Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.  Cuve amovible en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit. Grille filtre à pépins amovible. moteur asynchrone robuste et silencieux.  Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN Puissance : 125 Watts minimum Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **7** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d’aluminium  Moulin silencieux  Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **8** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre construit en Acier inoxydable 304.  équipé de :  6 niveaux de puissance en minimum  Diamètre plateau 24 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  puissance restituée 900 W minimum  230 V | 50 Hz  minuterie jusqu'à : 30 minute(s)  Éclairage intérieure  Nombre de Magnétron : 1 en minimum  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **9** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inoxydable 304  Capacité : 15 l +/-10%  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  servir jusqu'à 100 tasses de café  coupe circuit de sécurité  Avec indicateur de niveau  Avec bac d'égouttage  Puissance : 1000 W minimum  Accessoire pour le bon fonctionnement.  Alimentation : 220 V – 50 Hz  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **10** | **POUBELLE 120 LITRES**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  capacités 120 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |
| 1. **11** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  capacités 1000 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |
| 1. **17** | **CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1.3 Kw minimum  Réalisation : Châssis en acier inox  Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température  Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)  Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore  Dimensions : 400X215X475 MM minimum  Poids : 23 Kg minimum  Volts : 220 – 240 V  Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.  Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d’accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.  Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d’une surface utile de 270 x 150 mm chacune.  Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices  Manuel d'installation et d’entretien.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |
| 1. **12** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque :  Référence :** une machine à café suivant les caractéristiques: compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché. l'éjection des capsules semi-automatique.  Adaptée à une utilisation intensive. **Caractéristique technique:**  • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital  • bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé…. • Réservoir d'eau transparent facile à remplir  • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35 • Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **13** | **APPAREIL SOUS VIDE**  **Marque**  **Référence**  Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V-50HZ Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur  un kite des sacs sous-vide de 100 unités |
| 1. **14** | **CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  limiteur de température  bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **15** | **CUISEUR A RIZ 8 L**  **Marque**  **Référence**  Boitier en inox  Puissance : 1.90 KW minimum Alimentation : 220 V-50HZ Contenance : 8L Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur  revêtement anti-adhésif  **Livré avec :**  1 gobelet mesureur   1 cuillère à riz   1 cuillère mélangeuse   1 Tapis en silicone  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| 1. **16** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE**  **Marque**  **Référence**  Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;  • Puissance : 680 W minimum  • Voltage : 230 V-50HZ  • Débit : jusqu'à 110 litres par h  • Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum  • Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%  • Collecteur de pulpe de 6 litres minimum  • Panier en inox amovible.  • Moteur silencieux  Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Norme NSF international ou équivalent.  Marquage CE ou équivalent.  Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |
| 1. **18** | PLAQUE À INDUCTION  Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants  Marque  Référence  La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.  Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.  Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.  Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.  Gestion automatique de voltage.  Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.  Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.  Points forts :  Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant  Caractéristiques :  Puissance (en W) : 3500 W minimum  Nombre de niveaux (par/feu) : 6  Nombre de feux : 2  Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%  Tension (en V) : 230 V  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |

**Bordereau quantitative :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité** |
|
|  | FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. | U | 2 |
|  | MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE | U | 2 |
|  | FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE | U | 1 |
|  | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE | U | 1 |
|  | BLENDER ELECTRIQUE | U | 2 |
|  | PRESSE AGRUME CUVE | U | 1 |
|  | MOULIN A CAFE | U | 1 |
|  | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | U | 5 |
|  | PERCOLATEUR | U | 4 |
|  | POUBELLE 120 LITRES | U | 10 |
|  | POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE | U | 2 |
|  | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES | U | 2 |
|  | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | U | 1 |
|  | APPAREIL SOUS VIDE | U | 1 |
|  | CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS | U | 1 |
|  | CUISEUR A RIZ 8 L | U | 1 |
|  | CENTRIFUGEUSE VERICALE | U | 1 |
|  | PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE | U | 2 |

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** |
| --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Turbine à glace verticale automatique à poser, d’une production horaire10 litres/h +/-10%,  condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/-10%,  Simple utilisation  capacité de mélange minimum est de 1 litre  niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB  Capacité 10 litres/h +/-10%, Tension 220 v-50HZ Puissance 1,1 kw minimum  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| **2** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** Marque : **Référence :**   * Température de **-18°C à -22° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. * Puissance absorbé : 480 w minimum * Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
| **3** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) * Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire * Température de fonctionnement de -2°C à +8°C * Puissance absorbée : 210W minimum * Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |

**Bordereau quantitative :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** |  |  |
| **Unité** | **Quantité** |
| 1 | TURBINE A GLACE VERTICALE | U | 1 |
| 2 | ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L | U | 2 |
| 3 | ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L | U | 2 |

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** |
| --- | --- |
|  | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  tapis en feutre.  table de réception rabattable.  entraînée par chaîne  largeur de façonnage 70 cm minimum  puissance 0,50 kw minimum  goulotte sécurisée  guides lateraux  socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piétement amovible,  Alimentation électrique monophasée **220 V - 50 Hz**  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION**  **Marque :**  **Référence :**  Portée de 10 KG +/-10%  Précision à 2 grammes  Tension 220 v - 50 Hz  Fabriquée en acier inoxydable,  avec écran LCD rétro-éclairé  avec batterie au lithium intégrée  avec câble de charge  données en grammes (g), kilogrammes (kg), mililitres (ml),  Facile à utiliser,  arrêt de l'appareil automatique,  fonction tare.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **BACS A FARINE EN POLYETHYLENE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en polyéthylène alimentaire  4 roules pivotants ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L |
|  | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  5 niveaux - 400 x 600   * Construction en acier inox.   • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • thermostat de température et sonde 30 à 260 °C  •Régulation de l’humidité  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  •Programme de cuisson multiple  • Commandes électroniques LCD avec écran tactile  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  • Goulotte  et éclairage intérieure  •porte latéral  • Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.  • Thermostat de sécurité  • Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.  •Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.  Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  système de refroidissement forcé des composants internes ;  **ACCESSOIRES STANDARDS :**   * Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  • 2 niveaux de 2 plaques de 600\*400  • chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum  • Bouches levants  • Thermostats indépendantes et éclairage .  • matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant a la chaleur  • injection manuelle et automatique de la vapeur d’eau  • Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.  • Régularité de température sur toute la surface de cuisson  • température homogène  • Système de surveillance de la cuisson.  • Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.  • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une  • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l’extérieure.  • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque  • piètement et support réglable.  • Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)  • Puissance **10 Kw minimum** par niveau  • Arrivée d’eau et point de connexion  • Evacuation trop plein  • socle support et humidificateur  • manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Armoire de fermentation contrôlé  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox AISI304  3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Ecran tactile et éclairage interne  Porte Pleine plus poignée ergonomique  joint magnétique  Groupe compresseur tropicalisé  Flux d’air contrôle et maitrisé  panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d’eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  avec régulation de la température et de l'Humidité  Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc  Sur roulettes pour mise en place et nettoyage  Groupe frigorifique tropicaliser  Puissance : 2,5 KW minimum  Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  manuel d'installation et d'entretien  certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance 6L +-10%  Gastronorme 1/1 en inox AISI 304  Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable  Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage  Ecran d’affichage  Alarme  Système de régulation de température de fonctionnement.  Résistance de chauffe avec réglage précis de la température  04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel  Dimensions :  Totale : 30 x 40 x 13 cm +-10%  Tension : 220 V à 230 V  Puissance : 100 W minimum  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe  Utilisation facile du bras de coupes interchangeables  Cordes très robustes et facile à monter  Avec butée à l'arrière et maintien vertical  Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite  Livre avec 3 bras de coupe  écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.  Tension : 220 V à 230 V  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  surface de travail en inox,  Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.  Emetteur céramique  Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité  2 lampes très résistant de 500 W minimum  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Tension : 220 V-50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 250g/min +/-10%,  Puissance minimale : 60 watts +/-10%,,  Alimentation : 220/50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond  1Jet plat |
|  | **AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |
|  | **GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |
|  | **GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX**  **Marque :**  **Référence**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |
|  | **THERMOMETRE A SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |
|  | **SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |
|  | **FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |
|  | **CHALUMEAU PROFESSIONNEL**  **Marque :**  **Référence :**  Avec réglage de débit  Chalumeau de cuisine robuste  Allumage automatique avec verrouillage de sécurité  Très bonne prise en main et grande stabilité  Contact alimentaire.  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |
|  | **CISEAUX POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  **21 CM +/-10%**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin |
|  | **PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur  Système de réglage de la température selon besoin  Puissance 100W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1  220 V/50HZ monophasé |
|  | **DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum  Dispositif de régulation et contrôle.  Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique)  Sans flamme  Plage de température entre : 50 à 500 °C  Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance :1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts. |

**Bordereau quantitative :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité** |
|
|  | FAÇONNEUSE MANUELLE | **U** | **1** |
|  | BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION | **U** | **6** |
|  | BACS A FARINE EN POLYETHYLENE | **U** | **10** |
|  | FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE | **U** | **1** |
|  | FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX | **U** | **1** |
|  | ARMOIRE DE FERMENTATION | **U** | **1** |
|  | TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL | **U** | **2** |
|  | GUITARE DE CHOCOLAT | **U** | **1** |
|  | LAMPE A SUCRE A 02 TETES | **U** | **2** |
|  | PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE | **U** | **2** |
|  | AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION | **U** | **2** |
|  | GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX | **U** | **12** |
|  | GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX | **U** | **12** |
|  | THERMOMETRE A SUCRE | **U** | **6** |
|  | SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR | **U** | **6** |
|  | FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT | **U** | **4** |
|  | CHALUMEAU PROFESSIONNEL | **U** | **4** |
|  | CISEAUX POUR SUCRE | **U** | **6** |
|  | PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE | **U** | **2** |
|  | DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE | **U** | **2** |

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** |
| --- | --- |
|  | **LAVE VAISSELLE A CAPOT**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm  Hauteur De chargement : 400 mm minimum  Table de prélavage à gauche avec cuve  Table de sortie à droite  Douchette avec mélangeur,  Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.  Protection IP 25 contre les jets d'eau  Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes  Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.  Construction entière en inox AISI 304 simple paroi  Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau  Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,  Doté d’une pompe de lavage  Doté d’une pompe de rinçage  Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm  Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm  Dotée d’un adoucisseur automatique de 7l minimum  Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,  Accessoires :  Dispositif de distribution des liquides de manière automatique.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |
|  | **LAVE VERRE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité panier de 500X500  Capacité de production : 30 paniers par heure  Puissance électrique : 3KW minimum  Température d’alimentation d’eau peut atteindre 50°C  Température de lavage 55-65°C  Température de rinçage 75°C  Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum  Un panneau de commande simple avec affichage numérique  Distributeur de produit de rinçage intégré  Disposé d’un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.  Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif  Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz  Table Support en acier inoxydable munis de pieds.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |
|  | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS**  **Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |
|  | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |
|  | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |
|  | **CASIER A 18 ASSIETTES PLATES**  **DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |
|  | **CASIER A PLATEAUX**  **Dimensions : 500 x 500**  **7 rangers**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |
|  | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES**  **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm**  **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont**  **2 à frein, en polyamide**  Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ  400 assiettes standards  Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable  Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. |
|  | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X300  Couleur noire |
|  | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X200  Couleur noire |
|  | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  **•** Tout inox AISI 304  • épaisseur 15/10 minimum  • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum  • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli  • 4 roulettes dont 2 avec freins  • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.  • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable  **•** AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.  • Avec renfort inférieur  En dessous :  • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1  • une étagère basse  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |
|  | **CHARIOT DE DISTRIBUTION :**  **Marque :**  **Référence :**  Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1  Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.  Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm  Construction en acier inoxydable  Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1  Étagères inférieures en acier inoxydable  4 roulettes pivotantes, 2 avec freins  Antichoc en caoutchouc gris  Charge maximale : 80 kg  Livré avec 3 x GN 1/1  - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |
|  | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  **•** en acier inox AISI 304, portes coulissantes  • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  • 3 Etagères réglables en hauteur  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein .  • livré avec serrure avec clés. |
|  | **Etagère mobile en PVC 05 Niveaux**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum  Chope Inox avec blocage sur 02 Roues |
|  | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE**  Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :  Les rails de l’étagère s’attachant facilement à l’aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.  2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur**.** |
|  | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**  **•** Commande à genou  • Clapet anti retour  • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  • Dosseret arrière inox  • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  • Mini-vannes d’isolement et siphon.  Livré avec :  • Distributeur de serviettes papier,  • Distributeur de savon liquide,  • Brosse à ongle,  • Poubelle pour les serviettes**,** |
|  | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE**  **Marque :**  **Référence :**  Aspirateur eau et poussières 30L  Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Type d'alimentation : Electrique  Puissance : 1300 W  Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Système de récupération : Bac (sans sac) |
|  | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |
|  | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |
|  | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |
|  | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS**  En INOX 304  Finition satinée  4 étagères réglables en hauteur  2 Portes battantes  Serrure à poignée avec clef  Vérins réglables en hauteur  Toit en pente anti-poussière  Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |

**Tableau de répartition :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité** |
|
|  | LAVE VAISSELLE A CAPOT | **U** | **1** |
|  | LAVE VERRE | **U** | **2** |
|  | CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS | **U** | **2** |
|  | CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS | **U** | **2** |
|  | CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS | **U** | **2** |
|  | CASIER A 18 ASSIETTES PLATES | **U** | **3** |
|  | CASIER A PLATEAUX | **U** | **4** |
|  | CHARIOT DE TRANSPORT D´ASSIETTES | **U** | **2** |
|  | BACS DE MANUTENTION AVEC COUVERCLE COULEUR NOIRE 600X400X300 | **U** | **5** |
|  | BACS DE MANUTENTION AVEC COUVERCLE COULEUR NOIRE 600X400X200 | **U** | **5** |
|  | TABLE DE TRAVAIL MOBILE | **U** | **5** |
|  | CHARIOT DE DISTRIBUTION | **U** | **3** |
|  | ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX | **U** | **2** |
|  | ETAGERES MOBILES EN PVC 05 NIVEAUX | **U** | **10** |
|  | ETAGERE MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE | **U** | **5** |
|  | LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU | **U** | **2** |
|  | ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE | **U** | **1** |
|  | PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT | **U** | **5** |
|  | SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE | **U** | **12** |
|  | SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE | **U** | **12** |
|  | ARMOIRE DE RANGENENT BALAIS | **U** | **1** |

LOT 5 :PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** |
| --- | --- |
|  | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | Aiguille à larder **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Aiguiseur affuteur couteau électrique**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Armoire stérile 10 couteaux**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette à dessert classique porcelaine émaillée  blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette à pain classique en porcelaine émaillée  blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée  Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée  blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | BEURRIER 06CM/4CL ±10 % EN PORCELAINE BLANCHE  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Biberon à décorer 140ml**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | BOL DE CEREALE -15.5 CM ±10%  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | BOL A CONSOMMER 12 CM /38CL EN PORCELAINE BLANCHE ±10%  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Carafe à décanter évasée en verre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Carafe à eau base carrée en verre 110 cl**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | CASSE HOMARD  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | CASSE NOIX  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEUR  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **CHEVALET DE TABLE DYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X55 ±10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **CHEVALET DE TABLE DYMBOLE EN INOX « NON FUMEUR »**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Chinois con inox toile, SERIE 20CM ; 24CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Ciseaux cuisine inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Ciseaux A GRAPPE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % DE LONGUEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COQUETIE EN INOX**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COQUILLEUR A BEURRE PP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Corne 134x94 mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Coupe à glace en inox tendance hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Coupe Œufs en Tranches Fils Inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COUPELLE PORCELAINE BLANCHE DIAMETRE 7 CM +-10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COUPERET 600GR B0NNE CUISINE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COUTEAU A DESSOSSER**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau professionnel de cuisine**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau écailleur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau économe manche ABS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Couteaux sommelier**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **COUVERCLE GASTRONOME INOX GN 1/6 SANS POIGNEE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère à ragout cote inox 550 cl**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère d'Amour PP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère Portionneuse de Glace**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Cuvette carre 32X32 +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Dénoyauteur d'olive alu**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Douilles en polycarbonate 24 Pcs**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **EPROUVETTE POUR PESE-SIROP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette à escargot**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette à huitres**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette 2 dents**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette chef 2 dents**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette de service Pour buffet en Inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Fusil aiguiseur rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **GODET A COUVERTS POLYTECH**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **GRATTOIR POISSON**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **HUILIER VINAIGRE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **LEGUMIERE OVALE EN INOX L40/20 ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2A6 cm)L44cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE 1ER CHOIX QUALITE SUPERIEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Mesure graduée sur pied inox 1L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Mesure à cocktail double 2.5/055 cl en Inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Mesure à cocktail double 2/04cl en Inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **MILASON EN INOX ROND UNI DE DIAMETRE 60MM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **MILASON DIAMETRE 22CM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence**:  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 |
|  | **Mini Chafing-dich RECTANGULAIRE argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Mini Chafing-dich ROND argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à cake Inox 18%- 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule à steak**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule étain kouglopef**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule exopan dariole lot de 6**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule inox dariole 0,07l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moulin à légumes en inox 32cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moule inox croquembouche**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Moutardier en verre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Ouvre boites model de table en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Panier à ménage (5pièces) en verre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Panier à pain en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Panier à vin verseur en osier**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Passoire rond toile 1,5mm+/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelle à four inox perforée**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PELLE À HORS D'ŒUVRES**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelle à pâtisserie en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Petit seau à glaçons**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Photophore en verre Lot de 4 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PIERRE A AGUISER GROS 459**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PIERRE A AGUISER MOYEN 460**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pince à gâteau en inox L 20 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pince à Homard/noix L 12 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pince à hors d'œuvres l 21 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pince pâte de 100 mm en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pince/Ciseaux Multi Usages en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau limonadier diamètre 35 +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau de service antidérapant 60/40 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau rond antidérapant 35 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle à Paella 24cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **POELE CHOC JUNIOR ANTI-ADH O32CM, H4.4CM, EP:3.3 DE BUYER**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle en inox 320 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poire à Jus 40 ml ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Poissonnière en Inox 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pomme noisette ovale cannelée PP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **PORTE FICELLE SUR PIED**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pot à café 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Pot à lait 1 L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Ramasse miette en inox 15,5 CM HF/OS/DS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **RECTANGULAR 30X27CM –QUARTZ**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **RECTANGULAR MM 30X20CM –QUARTZ**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Rince doigts**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Rouleau multicoupe uni 5 roulettes**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SAUCIERE EN INOX - 25CL**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Saucière en Inox : 150 ml**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Sceaux à vin 3 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Scie Boucherie - 40 cm en Inox-**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Seringue pour cuisine 30 ml**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |
|  | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Shaker en inox 75 cl**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Siphon à crème en Inox 0.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Souffle à sucre 340 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Soupière 320 cl en Porcelaine**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule en silicone 25 cm ; 35cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule longue coudée manche solide 20cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Sucrier métal argenté sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Support Buffet 55.5 x 19 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Support rotatif pour décoration Gâteau**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Support Buffet 39x39 cm APS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tablier boucher métal**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **TAMIS EN INOX 18/10-DIAM 26 CM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **TAMIS TOUT INOX DIAM 350 MAILLE DE 25 MM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Thermomètre Infrarouge**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |
|  | **Verre à bière « flûte » "verre sonore» Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |
|  | **Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Verre A FLUTE A CHAMPAGNE 18 cl VERRE SONORE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence :**  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 |
|  | **Vide Pomme PP : 15 mm PM**  **Marque: Référence :** 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 |
|  | **Zesteur verticale**  **Marque: Référence :** Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |

**Tableau de répartition :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **Quantité** |
|
|  | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses | U | 8 |
|  | Aiguille à larder | U | 5 |
|  | Aiguiseur affuteur couteau électrique | U | 1 |
|  | Armoire stérile 10 couteaux | U | 1 |
|  | Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 300 |
|  | Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |
|  | Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |
|  | Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |
|  | Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |
|  | Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |
|  | Assiette Entremet 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |
|  | Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |
|  | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 300 |
|  | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |
|  | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |
|  | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |
|  | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |
|  | Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 100 |
|  | Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC | U | 4 |
|  | Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC | U | 8 |
|  | Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC | U | 4 |
|  | Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L | U | 10 |
|  | Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC | U | 10 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L | U | 10 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L | U | 8 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L | U | 6 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm | U | 10 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 | U | 10 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L | U | 10 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L | U | 10 |
|  | Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 | U | 10 |
|  | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm | U | 10 |
|  | BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE | U | 6 |
|  | BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE | U | 6 |
|  | BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE | U | 6 |
|  | BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE | U | 6 |
|  | BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE | U | 6 |
|  | BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE | U | 6 |
|  | Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène | U | 2 |
|  | Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10% | U | 2 |
|  | BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE | U | 10 |
|  | BEURRIER 06CM/4CL ±10 % EN PORCELAINE BLANCHE | U | 100 |
|  | Biberon à décorer 140ml | U | 10 |
|  | BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY | U | 2 |
|  | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % | U | 2 |
|  | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % | U | 2 |
|  | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % | U | 2 |
|  | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % | U | 2 |
|  | BOL DE CEREALE -15.5 CM ±10% | U | 120 |
|  | BOL A CONSOMMER 12 CM /38CL EN PORCELAINE BLANCHE ±10% | U | 120 |
|  | BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 % | U | 6 |
|  | BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 % | U | 6 |
|  | Carafe à décanter évasée en verre | U | 24 |
|  | Carafe à eau base carrée en verre 110 cl | U | 24 |
|  | Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % | U | 24 |
|  | Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % | U | 24 |
|  | Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % | U | 10 |
|  | CASSE HOMARD | U | 2 |
|  | CASSE NOIX | U | 2 |
|  | CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEUR | U | 45 |
|  | Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 10 |
|  | Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé | U | 5 |
|  | Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % | U | 10 |
|  | Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % | U | 10 |
|  | Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 4 |
|  | Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 4 |
|  | Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % | U | 4 |
|  | Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 % | U | 2 |
|  | CHEVALET DE TABLE DYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X55 ±10% | U | 10 |
|  | CHEVALET DE TABLE DYMBOLE EN INOX « NON FUMEUR » | U | 10 |
|  | Chinois con inox toile, SERIE 20CM ; 24CM ± 10 % | U | 12 |
|  | Ciseaux cuisine inox | U | 6 |
|  | Ciseaux A GRAPPE | U | 6 |
|  | Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % DE LONGUEUR | U | 4 |
|  | Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |
|  | Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |
|  | COQUETIE EN INOX | U | 48 |
|  | COQUILLEUR A BEURRE PP | U | 10 |
|  | Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox | U | 20 |
|  | Corne 134x94 mm | U | 10 |
|  | Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieur | U | 100 |
|  | Coupe à glace en inox tendance hôtelier qualité supérieure | U | 100 |
|  | Coupe Œufs en Tranches Fils Inox | U | 8 |
|  | Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm | U | 8 |
|  | Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable | U | 10 |
|  | COUPELLE PORCELAINE BLANCHE DIAMETRE 7 CM +-10% | U | 48 |
|  | COUPERET 600GR B0NNE CUISINE | U | 2 |
|  | COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEUR | U | 120 |
|  | COUTEAU A DESSOSERE | U | 10 |
|  | Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 160 |
|  | Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |
|  | Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5% | U | 4 |
|  | Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5% | U | 4 |
|  | Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm | U | 4 |
|  | Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée | U | 6 |
|  | Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |
|  | Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 % | U | 12 |
|  | Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets | U | 36 |
|  | Couteau professionnel de cuisine | U | 24 |
|  | Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |
|  | Couteau écailleur | U | 12 |
|  | Couteau économe manche ABS | U | 20 |
|  | Couteaux Génoise-Manche manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 % | U | 2 |
|  | Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets | U | 6 |
|  | Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 4 |
|  | Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 4 |
|  | Couteaux sommelier | U | 20 |
|  | COUVERCLE GASTRONOME INOX GN 1/6 SANS POIGNEE | U | 3 |
|  | Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |
|  | Cuillère à ragout cote inox 550 cl | U | 12 |
|  | Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Cuillère d'Amour PP | U | 6 |
|  | Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |
|  | Cuillère Portionneuse de Glace | U | 6 |
|  | Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Cuvette carre 32X32 +/-5% | U | 4 |
|  | Dénoyauteur d'olive alu | U | 6 |
|  | DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs | U | 2 |
|  | DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 | U | 6 |
|  | Douilles en polycarbonate 24 Pcs | U | 4 |
|  | Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS | U | 4 |
|  | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme cœur | U | 2 |
|  | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme carrée | U | 2 |
|  | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ovale | U | 2 |
|  | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ronde | U | 4 |
|  | EPROUVETTE POUR PESE-SIROP | U | 2 |
|  | ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm | U | 12 |
|  | ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % | U | 2 |
|  | Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne | U | 3 |
|  | Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % | U | 15 |
|  | Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 240 |
|  | Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |
|  | Fourchette à escargot | U | 36 |
|  | Fourchette à huitres | U | 36 |
|  | Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 144 |
|  | Fourchette 2 dents | U | 6 |
|  | Fourchette chef 2 dents | U | 6 |
|  | Fourchette de service Pour buffet en Inox | U | 48 |
|  | Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Fusil aiguiseur rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 % | U | 5 |
|  | Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm ITTO | U | 6 |
|  | GODET A COUVERTS POLYTECH | U | 8 |
|  | Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire | U | 2 |
|  | Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 % | U | 6 |
|  | GRATTOIR POISSON | U | 4 |
|  | Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses | U | 14 |
|  | HUILIER VINAIGRE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10% | U | 14 |
|  | Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre | U | 2 |
|  | LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10% | U | 10 |
|  | LEGUMIERE OVALE EN INOX L40/20 ± 10% | U | 10 |
|  | Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2A6 cm)L44cm ± 10 % | U | 2 |
|  | MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE 1ER CHOIX QUALITE SUPERIEUR | U | 1 |
|  | Mesure graduée sur pied inox 1L | U | 8 |
|  | Mesure à cocktail double 2.5/055 cl en Inox ± 10 % | U | 10 |
|  | Mesure à cocktail double 2/04cl en Inox ± 10 % | U | 10 |
|  | MILASON EN INOX ROND UNI DE DIAMETRE 60MM ± 10% | U | 12 |
|  | MILASON DIAMETRE 22CM ± 10% | U | 12 |
|  | Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |
|  | Mini Chafing-dich RECTANGULAIRE argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |
|  | Mini Chafing-dich ROND argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |
|  | Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % | U | 2 |
|  | Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 % | U | 2 |
|  | Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum | U | 6 |
|  | Moule à cake Inox 18%- 30 cm | U | 2 |
|  | Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum | U | 6 |
|  | Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum | U | 6 |
|  | Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Moule à steak | U | 4 |
|  | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160 MM ± 10 % | U | 12 |
|  | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200 MM ± 10 % | U | 12 |
|  | Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % | U | 12 |
|  | Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur( 100x89) mm | U | 6 |
|  | Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 12 |
|  | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % | U | 12 |
|  | Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % | U | 10 |
|  | Moule étain kouglopef | U | 4 |
|  | Moule exo pan dariole lot de 6 | U | 2 |
|  | Moule inox dariole 0,05l ± 10 % | U | 2 |
|  | Moule inox dariole 0,07l ± 10 % | U | 2 |
|  | Moule Pain de Mie Exo pan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent) | U | 2 |
|  | Moulin à légumes en inox 32cm | U | 3 |
|  | Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 | U | 20 |
|  | Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm | U | 40 |
|  | Moule inox croquembouche | U | 4 |
|  | Moutardier en verre | U | 24 |
|  | Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % | U | 1 |
|  | Ouvre boites model de table en inox | U | 2 |
|  | Panier à ménage (5pièces) en verre | U | 20 |
|  | Panier à pain en inox | U | 36 |
|  | Panier à vin verseur en osier | U | 4 |
|  | Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % | U | 48 |
|  | Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm | U | 4 |
|  | Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 % | U | 4 |
|  | Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 % | U | 2 |
|  | Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse | U | 2 |
|  | Passoire rond toile 1,5mm+/-5% | U | 6 |
|  | Peigne de Décoration Set de 7 pièces | U | 4 |
|  | Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Pelle à four inox perforée | U | 2 |
|  | Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5% | U | 2 |
|  | PELLE À HORS D'ŒUVRES | U | 4 |
|  | Pelle à pâtisserie en inox | U | 4 |
|  | Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % | U | 6 |
|  | Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % | U | 6 |
|  | Pelle Triangle en Inox à Manche Noir | U | 6 |
|  | Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm | U | 2 |
|  | Petit seau à glaçons | U | 10 |
|  | Photophore en verre Lot de 4 pièces | U | 24 |
|  | PIERRE A AGUISER GROS 459 | U | 6 |
|  | PIERRE A AGUISER MOYEN 460 | U | 6 |
|  | Pince à gâteau en inox L 20 cm ± 5 % | U | 6 |
|  | Pince à Homard/noix L 12 cm ± 5 % | U | 6 |
|  | Pince à hors d'œuvres l 21 cm ± 5 % | U | 6 |
|  | Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm ± 5 % | U | 12 |
|  | Pince pâte de 100 mm en inox | U | 12 |
|  | Pince/Ciseaux Multi Usages en inox | U | 12 |
|  | Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm | U | 6 |
|  | Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm | U | 6 |
|  | Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % | U | 12 |
|  | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | U | 12 |
|  | Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 % | U | 10 |
|  | Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |
|  | Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |
|  | Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |
|  | Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |
|  | Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |
|  | Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm | U | 8 |
|  | Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10 | U | 10 |
|  | Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 % | U | 4 |
|  | Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm | U | 6 |
|  | Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 % **APS** | U | 6 |
|  | Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % | U | 20 |
|  | Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % | U | 20 |
|  | PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |
|  | PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |
|  | PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. | U | 2 |
|  | Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % | U | 4 |
|  | Plateau limonadier diamètre 35 ± 5 % | U | 4 |
|  | Plateau Miroir en Verre 1/1, **APS** 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Plateau Miroir en Verre 1/2, **APS** 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre | U | 10 |
|  | Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre | U | 10 |
|  | Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène **NSF** 35 x27 cm ± 10 % | U | 10 |
|  | Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm | U | 12 |
|  | Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm | U | 12 |
|  | Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm | U | 2 |
|  | Poêle à Paella 24cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l | U | 4 |
|  | Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | U | 6 |
|  | Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % | U | 6 |
|  | Poêle en aluminium **CHOC ACCESS** Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 % (**REVETEMENT PTFE)** | U | 2 |
|  | POELE CHOC JUNIOR ANTI-ADH O32CM, H4.4CM, EP:3.3 DE BUYER | U | 2 |
|  | Poêle de flambage ronde en cuivre diamétre 240 mm ± 10 % | U | 4 |
|  | Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 % | U | 4 |
|  | Poêle en inox **36 CM 10%** | U | 6 |
|  | Poêle ovale a poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent | U | 6 |
|  | Poire à Jus 40 ml ± 5 % | U | 6 |
|  | Poissonnière en Inox 50cm | U | 1 |
|  | Pomme noisette ovale cannelée PP | U | 5 |
|  | Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % | U | 10 |
|  | PORTE FICELLE SUR PIED | U | 1 |
|  | Pot à café 0.5L en inox avec couvercle | U | 12 |
|  | Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle | U | 12 |
|  | Pot à lait 1 L en inox avec couvercle | U | 12 |
|  | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm ± 10 % **APS** | U | 4 |
|  | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm ± 10 % **APS** | U | 4 |
|  | Présentoir Buffet h: 12cm ± 10 % **APS** | U | 5 |
|  | Présentoir Buffet h: 8cm ± 10 % **APS** | U | 5 |
|  | Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % | U | 10 |
|  | Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 % | U | 2 |
|  | Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Ramasse miette en inox **15,5 CM HFS/OS/DS** | U | 24 |
|  | Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 10 % | U | 96 |
|  | Râpe 6 faces en Inox h 24cm) | U | 2 |
|  | Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur | U | 4 |
|  | Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/ **0,1** ± 10 % | U | 4 |
|  | RECTANGULAR 30X27CM -QUARTZ | U | 12 |
|  | RECTANGULAR MM 30X20CM -QUARTZ | U | 12 |
|  | REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 % | U | 6 |
|  | REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Rince doigts | U | 6 |
|  | Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm | U | 2 |
|  | Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm | U | 6 |
|  | Rouleau à pâtisserie nylon **500** Ø 45mm ± 5 % | U | 12 |
|  | Rouleau multicoupe uni 5 roulettes | U | 6 |
|  | ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % | U | 12 |
|  | Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 | U | 12 |
|  | SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS | U | 24 |
|  | Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 % **APS** | U | 24 |
|  | Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 % **APS** | U | 24 |
|  | Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum | U | 24 |
|  | Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 % | U | 48 |
|  | SAUCIERE EN INOX - 25CL | U | 24 |
|  | SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEUR | U | 24 |
|  | Saucière en Inox : 150 ml | U | 12 |
|  | Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |
|  | Sceaux à vin 3 L ± 10 % | U | 12 |
|  | Scie Boucherie - 40 cm en Inox- | U | 2 |
|  | SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 % | U | 4 |
|  | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé | U | 4 |
|  | SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 | U | 3 |
|  | SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % | U | 4 |
|  | SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 | U | 4 |
|  | SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 | U | 4 |
|  | SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 | U | 4 |
|  | Seringue pour cuisine 30 ml | U | 6 |
|  | SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE | U | 1 |
|  | Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE | U | 100 |
|  | SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix | U | 200 |
|  | Shaker en inox 75 cl | U | 4 |
|  | Siphon à crème en Inox 0.5 L | U | 2 |
|  | Souffle à sucre 340 mm ± 10 % | U | 3 |
|  | Soupière en Porcelaine 320 cl ± 10 % | U | 6 |
|  | Soupière en inox Diametre 24 ± 10 % avec couvercle | U | 24 |
|  | Soupière en inox Diametre 24 ± 10 % sans couvercle | U | 24 |
|  | Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm ± 10 % | U | 6 |
|  | Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche | U | 48 |
|  | Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm | U | 24 |
|  | Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm | U | 12 |
|  | Spatule en silicone 25 cm ; 35cm | U | 12 |
|  | Spatule lame fibre de verre , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm | U | 6 |
|  | SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM | U | 12 |
|  | SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm | U | 12 |
|  | SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM | U | 12 |
|  | Spatule longue coudée manche solide 20cm | U | 12 |
|  | Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % | U | 12 |
|  | Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 % | U | 12 |
|  | Spatule **« ELVEA »** en Elastomère thermoplastique: 45cm **(110°C)** | U | 8 |
|  | Sucrier métal argenté sans couvercle 23 cl ± 10 % | U | 24 |
|  | Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 % | U | 24 |
|  | Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 % | U | 24 |
|  | Support Buffet 55.5 x 19 cm ± 10 % | U | 4 |
|  | Support Menu à Pince 30 cm ± 10 % | U | 24 |
|  | Support rotatif pour décoration Gâteau | U | 2 |
|  | Support Buffet 39x39 cm **APS** | U | 6 |
|  | TABLIER BOUCHER METAL | U | 1 |
|  | TAMIS EN INOX 18/10-DIAM 26 CM | U | 6 |
|  | Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 % | U | 6 |
|  | TAMIS TOUT INOX DIAM 350 MAILLE DE 25 MM | U | 6 |
|  | Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 4 |
|  | Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 4 |
|  | Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 % | U | 6 |
|  | Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 % | U | 6 |
|  | Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |
|  | Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |
|  | Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm | U | 2 |
|  | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax | U | 4 |
|  | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax | U | 12 |
|  | Thermomètre Infrarouge | U | 2 |
|  | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L | U | 15 |
|  | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L | U | 24 |
|  | Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |
|  | Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |
|  | VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |
|  | Verre à bière « flûte » "verre sonore» Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |
|  | Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |
|  | Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |
|  | Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |
|  | Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |
|  | Verre à eau gobelet cristallin 25 cl | U | 180 |
|  | Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |
|  | Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |
|  | Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |
|  | Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |
|  | Verre A FLUTE A CHAMPAGNE 18 cl VERRE SONORE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |
|  | Vide Pomme PP : 15 mm PM | U | 2 |
|  | Zesteur verticale | U | 6 |

|  |  |
| --- | --- |
| **LE SOUMISSIONNAIRE** | **LE MAITRE D’OUVRAGE** |
| **Lu et accepté** | **Directeur de l’Approvisionnement**  **Et de la Logistique** |

**Annexe :**

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

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, MATERIEL DE CUISINE, DE RESTAURANT ET HOTEL**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série 900  Construction :  En acier inox AISI 304  Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  Piètement en acier inox réglable en hauteur  allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  Raccordement (Mise) à la terre.  Brûleurs :  Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum  Veilleuse d’allumage protégée  Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur  Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)  Grilles en FONTE  détendeurs et vanne type gaz.  Four à gaz :  Puissance : 8 Kw minimum  Dimensions intérieures du four GN 2/1  Chambre de cuisson en acier inoxydable.  Sol en fonte  Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d’épaisseur.  Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme  Thermostat réglable de 120 à 180 °C  Equipé d’une grille GN 2/1  Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.  Manuel d'installation et d'entretien  Livré avec plaques & Grilles GN 2/1  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ; |  |  |
| 1. **2** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE:**  **Marque :**  **Référence :**  Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.  Poignée ergonomique  Facile à utiliser  Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.  Bouton pression  Lame en acier inoxydable 304  Longueur du cordon électrique :120 CM minimum  Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1mixeur-plongeur, 1 batteur, 1 broyeur universel  Alimentation monophasée 220 V/50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **3** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304  Nombre de niveaux : 6  Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique  Cuisson basse et mixtes des aliments variés  Modes de cuisson différente.  Simplicité d'utilisation  écran tactile  Éclairage LED.  programmes de cuisson multiple vapeur,air pulsé et Combinaison des deux  Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C  Gestion intelligente du cuisson  Déshumidification de l'enceinte de cuisson a la fin de la cuisson.  Réglage de l’humidification  Connexion eau et évacuation  Sonde de température  adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2.  Douchette  Dimensions : **L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10%**  Puissance de raccordement électrique : **10 kW minimum**  Tension : **400 V/ triphasé / 50Hz**  Manuel d'installation et d'entretien  **ACCESSOIRES STANDARDS:**  • Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1  • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ;  Supports du four en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé  Hotte aspirante installé en dessous du au four, Avec un Système de ventilation complet pour l’extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **4** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  une machine à café semi-automatique.  entretien facile et un accès immédiat à tous les composants  Corps de la machine à café est en acier inoxydable  design moderne et dynamique  **Caractéristiques :** • Machine à café semi-automatique à débit libre,2 groupes. • Pompe intégrée • chauffage électrique • Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe. • 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur • Thermostat de sécurité  • Remplissage automatique  • Contrôle du dysfonctionnement • Carrosserie en acier inox • Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum • Chaudière de : 14 litres +/-10% • Alimentation électrique : **220V/50HZ** • Puissance électrique : 2Kw minimum • Tube vapeur et tête vaporisant tout inox  **Accessoires :** -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café -1Tasseur - mini-vannes d’isolement.  - Table Support munis de pieds réglables en hauteur.  -Bac de vidange en inox.  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **5** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 1,2 litres minimum  Bol gradué 1,2 litres.  Alimentation 220 V - 50 Hz  2 vitesses: 13000 tr/min et 16000 tr/min.  Couteaux résistants en acier inoxydable.  Livrer avec: bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.  protecteur thermique intégré au bobinage.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **6** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque : Référence :** Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.  Cuve amovible en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour les différentes type de produit. Grille filtre à pépins amovible. moteur asynchrone robuste et silencieux.  Vitesse entre : 1200 Tr/MN a 1500 Tr/MN Puissance : 125 Watts minimum Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **7** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d’aluminium  Moulin silencieux  Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **8** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre construit en Acier inoxydable 304.  équipé de :  6 niveaux de puissance en minimum  Diamètre plateau 24 cm minimum  Capacité 20 l minimum.  puissance restituée 900 W minimum  230 V | 50 Hz  minuterie jusqu'à : 30 minute(s)  Éclairage intérieure  Nombre de Magnétron : 1 en minimum  Programmateur mécanique  Livré avec Assiette de cuisson.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **9** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inoxydable 304  Capacité : 15 l +/-10%  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  servir jusqu'à 100 tasses de café  coupe circuit de sécurité  Avec indicateur de niveau  Avec bac d'égouttage  Puissance : 1000 W minimum  Accessoire pour le bon fonctionnement.  Alimentation : 220 V – 50 Hz  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **10** | **POUBELLE 120 LITRES**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  capacités 120 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| 1. **11** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  À couvercle  La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage  capacités 1000 litres +/-10%  Avec roulettes  Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,  Résistant aux UV  Résistant aux variations de température.  Roues à bandage caoutchouc.  Conforme aux normes de sécurité en vigueur. |  |  |
| 1. **17** | **CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES :**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1.3 Kw minimum  Réalisation : Châssis en acier inox  Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température  Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)  Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore  Dimensions : 400X215X475 MM minimum  Poids : 23 Kg minimum  Volts : 220 – 240 V  Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.  Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d’accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.  Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d’une surface utile de 270 x 150 mm chacune.  Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices  Manuel d'installation et d’entretien.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
| 1. **12** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE**  **Marque :  Référence :** une machine à café suivant les caractéristiques: compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché. l'éjection des capsules semi-automatique.  Adaptée à une utilisation intensive. **Caractéristique technique:**  • Jusqu'à 35 cafés / jour minimum • Réservoirs 3.8 L + /- 10% • écran digital  • bac à capsules • différente types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato, latte, café allongé…. • Réservoir d'eau transparent facile à remplir  • Contrôle de niveau d'eau • Bac à capsules : 35 • Puissance : 1200 W minimum • Alimentation : 230 V/50HZ  Manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **13** | **APPAREIL SOUS VIDE**  **Marque**  **Référence**  Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable  Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum  Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum  Pression de vide (maximale) : 2 mbar Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V-50HZ Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur  un kite des sacs sous-vide de 100 unités |  |  |
| 1. **14** | **CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS**  **Marque**  **Référence**  Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V-50HZ Capacité : 6 paniers à œufs  Thermostat de régulation,  limiteur de température  bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **15** | **CUISEUR A RIZ 8 L**  **Marque**  **Référence**  Boitier en inox  Puissance : 1.90 KW minimum Alimentation : 220 V-50HZ Contenance : 8L Permet de cuire et de maintenir au chaud près.  casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur  revêtement anti-adhésif  **Livré avec :**  1 gobelet mesureur   1 cuillère à riz   1 cuillère mélangeuse   1 Tapis en silicone  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| 1. **16** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE**  **Marque**  **Référence**  Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets ;  • Puissance : 680 W minimum  • Voltage : 230 V-50HZ  • Débit : jusqu'à 110 litres par h  • Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum  • Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%  • Collecteur de pulpe de 6 litres minimum  • Panier en inox amovible.  • Moteur silencieux  Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Norme NSF international ou équivalent.  Marquage CE ou équivalent.  Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….). |  |  |
| 1. **18** | **PLAQUE À INDUCTION**  **Marque**  **Référence**  Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants  Marque  Référence  La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.  Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.  Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.  Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.  Gestion automatique de voltage.  Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.  Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.  Points forts :  Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant  Caractéristiques :  Puissance (en W) : 3500 W minimum  Nombre de niveaux (par/feu) : 6  Nombre de feux : 2  Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%  Tension (en V) : 230 V  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire).  Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, MATERIEL DE CUISINE, DE RESTAURANT ET HOTEL**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. | U | 2 |  |  |  |  |
| **2** | MIXEUR PLONGEANT | U | 2 |  |  |  |  |
| **3** | FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE | U | 1 |  |  |  |  |
| **4** | MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE | U | 1 |  |  |  |  |
| **5** | BLENDER ELECTRIQUE | U | 2 |  |  |  |  |
| **6** | PRESSE AGRUME CUVE | U | 1 |  |  |  |  |
| **7** | MOULIN A CAFE | U | 1 |  |  |  |  |
| **8** | FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE | U | 5 |  |  |  |  |
| **9** | PERCOLATEUR | U | 4 |  |  |  |  |
| **10** | POUBELLE 120 LITRES | U | 10 |  |  |  |  |
| **11** | POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE | U | 2 |  |  |  |  |
| **12** | CHAUFFE PLATS ELECTRIQUE DIX PLAQUES | U | 2 |  |  |  |  |
| **13** | MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE | U | 1 |  |  |  |  |
| **14** | APPAREIL SOUS VIDE | U | 1 |  |  |  |  |
| **15** | CUISEUR A OUEFS 06 PANIERS | U | 1 |  |  |  |  |
| **16** | CUISEUR A RIZ 8 L | U | 1 |  |  |  |  |
| **17** | CENTRIFUGEUSE VERICALE | U | 1 |  |  |  |  |
| **18** | PLAQUE ELECTRIQUE À INDUCTION DOUBLE | U | 2 |  |  |  |  |
| TOTAL HT | | | | |  | | |
| TOTAL TVA | | | | |  | | |
| TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Turbine à glace verticale automatique à poser, d’une production horaire10 litres/h +/-10%,  condenseur à air  Turbine à glace verticale automatique à poser 10 litres par heure +/-10%,  Simple utilisation  capacité de mélange minimum est de 1 litre  niveau sonore inférieur à 60 à 70 dB  Capacité 10 litres/h +/-10%, Tension 220 v-50HZ Puissance 1,1 kw minimum  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** Marque : **Référence :**   * Température de **-18°C à -22° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. * Puissance absorbé : 480 w minimum * Tension d’alimentation : 230 V 1+N – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**   * Température de **-2°C à +8° C** * Capacité : 700L. * Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode :HACCP. * Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. urgente. * Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. * L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. * Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés * Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. * Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. * Éclairage intérieur * Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) * Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) * Thermomètre digitale en façade * 60 mm d’épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression * Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique * Portes à charnières avec retour automatique * Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° * Les charnières de portes réversibles * Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement * Bouton lumineux de démarrage-Arrêt * Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l’armoire frigorifique. * Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré * L’interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l’air froid ne sorte de l’intérieur, économisant ainsi de l’énergie * Le dégivrage à gaz chaud gaz * Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm) * Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg * Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes * avec drain d’eau pour un nettoyage facile * 22 positions au niveau de la grille * Thermomètre digitale en façade   Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1   * Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète * Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire * Température de fonctionnement de -2°C à +8°C * Puissance absorbée : 210W minimum * Tension d’alimentation : 230 V – 50Hz * manuel d'installation et d'entretien   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| 1 | TURBINE A GLACE VERTICALE | U | 1 |  |  |  |  |
| 2 | ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L | U | 2 |  |  |  |  |
| 3 | ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L | U | 2 |  |  |  |  |
| TOTAL HT | | | | |  | | |
| TOTAL TVA | | | | |  | | |
| TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure minimum,  3 cylindres  réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.  tapis en feutre.  table de réception rabattable.  entraînée par chaîne  largeur de façonnage 70 cm minimum  puissance 0,50 kw minimum  goulotte sécurisée  guides latéraux  socle robuste sur roulettes avec frein  Transmission par courroies,  Piétement amovible,  Alimentation électrique monophasée **220 V - 50 Hz**  Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l’appareil.  Table Support en acier inoxydable. munis de pieds avec une étagère basse.  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **2** | **BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION**  **Marque :**  **Référence :**  Portée de 10 KG +/-10%  Précision à 2 grammes  Tension 220 v - 50 Hz  Fabriquée en acier inoxydable,  avec écran LCD rétro-éclairé  avec batterie au lithium intégrée  avec câble de charge  données en grammes (g), kilogrammes (kg), millilitres (ml),  Facile à utiliser,  arrêt de l'appareil automatique,  fonction tare.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **3** | **BACS A FARINE EN POLYETHYLENE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en polyéthylène alimentaire  4 roules pivotants ø50mm  2 roues avec frein  Livré avec couvercle transparent  Capacité 80 à 100 L |  |  |
| **4** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  5 niveaux - 400 x 600   * Construction en acier inox.   • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • thermostat de température et sonde 30 à 260 °C  •Régulation de l’humidité  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  •Programme de cuisson multiple  • Commandes électroniques LCD avec écran tactile  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  • Goulotte  et éclairage intérieure  •porte latéral  • Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases.  • Thermostat de sécurité  • Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.  •Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.  Porte plaques soit pour la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v  Puissance électrique 7,8 KW Minimum  système de refroidissement forcé des composants internes ;  **ACCESSOIRES STANDARDS :**   * Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé. * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs   **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **5** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  • 2 niveaux de 2 plaques de 600\*400  • chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum  • Bouches levants  • Thermostats indépendantes et éclairage .  • matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant a la chaleur  • injection manuelle et automatique de la vapeur d’eau  • Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.  • Régularité de température sur toute la surface de cuisson  • température homogène  • Système de surveillance de la cuisson.  • Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.  • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une  • Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l’extérieure.  • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque  • piètement et support réglable.  • Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)  • Puissance **10 Kw minimum** par niveau  • Arrivée d’eau et point de connexion  • Evacuation trop plein  • socle support et humidificateur  • manuel d'installation et d'entretien.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **6** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Armoire de fermentation contrôlé  Capacité minimale : 1 compartiment de 24 niveaux minimal de 60 mm réglables minimum  Intérieure entièrement en inox AISI304  3 programmes et 3 phase en minimum et 2 mode manuel froid et chaude  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Tableau de commande électronique  Ecran tactile et éclairage interne  Porte Pleine plus poignée ergonomique  joint magnétique  Groupe compresseur tropicalisé  Flux d’air contrôle et maitrisé  panneau isolé par une mousse polyuréthane injecté à une densité de 40kg/m3  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde hygrométrie électronique  Humidité avec apport d’eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche  avec régulation de la température et de l'Humidité  Panneaux mousse polyuréthane, épaisseur 60 mm, laqué blanc  Sur roulettes pour mise en place et nettoyage  Groupe frigorifique tropicaliser  Puissance : 2,5 KW minimum  Type de gaz frigorifique :R452A ou similaire  Alimentation Mono 220V - 50 Hz  manuel d'installation et d'entretien  certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **7** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL**  **Marque :**  **Référence :**  Contenance 6L +-10%  Gastronorme 1/1 en inox AISI 304  Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable  Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage  Ecran d’affichage  Alarme  Système de régulation de température de fonctionnement.  Résistance de chauffe avec réglage précis de la température  04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel  Dimensions :  Totale : 30 x 40 x 13 cm +-10%  Tension : 220 V à 230 V  Puissance : 100 W minimum  manuel d'installation et d'entretien  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **8** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe  Utilisation facile du bras de coupes interchangeables  Cordes très robustes et facile à monter  Avec butée à l'arrière et maintien vertical  Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite  Livre avec 3 bras de coupe  écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.  Tension : 220 V à 230 V  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **9** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  surface de travail en inox,  Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.  Emetteur céramique  Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaité  2 lampes très résistant de 500 W minimum  Dimensions : 460 x 330 mm minimum  Tension : 220 V-50HZ  **Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d’hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent.**  **Marquage CE ou équivalent.** **Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
| **10** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 250g/min +/-10%,  Puissance minimale : 60 watts +/-10%,,  Alimentation : 220/50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec :  2 buses  1 jet rond  1Jet plat |  |  |
| **11** | **AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **12** | **GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **13** | **GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX**  **Marque :**  **Référence**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne |  |  |
| **14** | **THERMOMETRE A SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **15** | **SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR**  **Marque :**  **Référence :**  Simple détente  Poire avec clapet anti-retour  Canule en cuivre  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **16** | **FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **17** | **CHALUMEAU PROFESSIONNEL**  **Marque :**  **Référence :**  Avec réglage de débit  Chalumeau de cuisine robuste  Allumage automatique avec verrouillage de sécurité  Très bonne prise en main et grande stabilité  Contact alimentaire.  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire. |  |  |
| **18** | **CISEAUX POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  **21 CM +/-10%**  conforme au Norme d’Hygiène et sécurité Alimentaire.  En acier trempé polissage fin |  |  |
| **19** | **PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE**  **Marque :**  **Référence :**  Plaque recouverte d’un tapis anti adhésif  Pour maintien de la température et assurer la répartition homogène de la chaleur  Système de réglage de la température selon besoin  Puissance 100W minimal  Charge minimal 8 KG  GN1/1   * 1. 50HZ monophasé |  |  |
| **20** | **DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux minimum  Dispositif de régulation et contrôle.  Système de sécurité en cas de surcharge (arrêt automatique)  Sans flamme  Plage de température entre : 50 à 500 °C  Contact alimentaire,ideal pour la pâtisserie et la confiserie.  Puissance :1500 W minimal  - 220V 50Hz.  Livré avec 3 embouts. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | FAÇONNEUSE MANUELLE | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **2** | BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION | **U** | 6 |  |  |  |  |
| **3** | BACS A FARINE EN POLYETHYLENE | **U** | 10 |  |  |  |  |
| **4** | FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **5** | FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **6** | ARMOIRE DE FERMENTATION | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **7** | TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL 6L AVEC SONDE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **8** | GUITARE DE CHOCOLAT | **U** | 1 |  |  |  |  |
| **9** | LAMPE A SUCRE A 02 TETES | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **10** | PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **11** | AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **12** | GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX | **U** | 12 |  |  |  |  |
| **13** | GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX | **U** | 12 |  |  |  |  |
| **14** | THERMOMETRE A SUCRE | **U** | 6 |  |  |  |  |
| **15** | SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR | **U** | 6 |  |  |  |  |
| **16** | FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT | **U** | 4 |  |  |  |  |
| **17** | CHALUMEAU PROFESSIONNEL | **U** | 4 |  |  |  |  |
| **18** | CISEAUX POUR SUCRE | **U** | 6 |  |  |  |  |
| **19** | PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| **20** | DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE | **U** | 2 |  |  |  |  |
| TOTAL HT | | | | |  | | |
| TOTAL TVA | | | | |  | | |
| TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE BUANDERIE**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **LAVE VAISSELLE A CAPOT**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm  Hauteur De chargement : 400 mm minimum  Table de prélavage à gauche avec cuve  Table de sortie à droite  Douchette avec mélangeur,  Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.  Protection IP 25 contre les jets d'eau  Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes  Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.  Construction entière en inox AISI 304 simple paroi  Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau  Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,  Doté d’une pompe de lavage  Doté d’une pompe de rinçage  Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm  Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm  Dotée d’un adoucisseur automatique de 7l minimum  Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,  Accessoires :  Dispositif de distribution des liquides de manière automatique.  Manuel d'installation et d'entretien  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art …) |  |  |
|  | **LAVE VERRE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité panier de 500X500  Capacité de production : 30 paniers par heure  Puissance électrique : 3KW minimum  Température d’alimentation d’eau peut atteindre 50°C  Température de lavage 55-65°C  Température de rinçage 75°C  Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum  Un panneau de commande simple avec affichage numérique  Distributeur de produit de rinçage intégré  Disposé d’un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.  Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif  Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz  Table Support en acier inoxydable munis de pieds.  Certificats et attestations prouvant l’origine et la qualité de l'appareil proposés.  Manuel d'installation et d'entretien  Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.  **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.**  Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l’art.  Livré avec le minimum standard (supports, vannes d’isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l’art ….) |  |  |
|  | **CASIER POUR 16 COMPATIMENTS**  **Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
|  | **CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
|  | **CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS**  **Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 %**  **Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10 %**  **DIM : 500X500**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
|  | **CASIER A 18 ASSIETTES PLATES**  **DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
|  | **CASIER A PLATEAUX**  **Dimensions : 500 x 500**  **7 rangers**  En matériaux convient aux produits alimentaires  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage. |  |  |
|  | **CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES**  **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm**  **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont**  **2 à frein, en polyamide**  Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ  400 assiettes standards  Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable  Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport. |  |  |
|  | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X300  Couleur noire |  |  |
|  | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION**  **Marque :**  **Référence :**  Qualité : HDPE  Dimensions : 600X400X200  Couleur noire |  |  |
|  | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  **•** Tout inox AISI 304  • épaisseur 15/10 minimum  • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum  • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli  • 4 roulettes dont 2 avec freins  • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.  • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable  **•** AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.  • Avec renfort inférieur  En dessous :  • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1  • une étagère basse  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
|  | **CHARIOT DE DISTRIBUTION :**  **Marque :**  **Référence :**  Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1  Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.  Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm  Construction en acier inoxydable  Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1  Étagères inférieures en acier inoxydable  4 roulettes pivotantes, 2 avec freins  Antichoc en caoutchouc gris  Charge maximale : 80 kg  Livré avec 3 x GN 1/1  - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein |  |  |
|  | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  **•** en acier inox AISI 304, portes coulissantes  • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  • 3 Etagères réglables en hauteur  • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein .  • livré avec serrure avec clés. |  |  |
|  | **Etagère mobile en PVC 05 Niveaux**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum  Chope Inox avec blocage sur 02 Roues |  |  |
|  | **ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE**  Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :  Les rails de l’étagère s’attachant facilement à l’aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.  2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur**.** |  |  |
|  | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**  **•** Commande à genou  • Clapet anti retour  • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  • Dosseret arrière inox  • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  • Mini-vannes d’isolement et siphon.  Livré avec :  • Distributeur de serviettes papier,  • Distributeur de savon liquide,  • Brosse à ongle,  • Poubelle pour les serviettes**,** |  |  |
|  | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE**  **Marque :**  **Référence :**  Aspirateur eau et poussières 30L  Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Type d'alimentation : Electrique  Puissance : 1300 W  Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Système de récupération : Bac (sans sac) |  |  |
|  | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
|  | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |  |  |
|  | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |  |  |
|  | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS**  En INOX 304  Finition satinée  4 étagères réglables en hauteur  2 Portes battantes  Serrure à poignée avec clef  Vérins réglables en hauteur  Toit en pente anti-poussière  Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT 4 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE BUANDERIE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | LAVE VAISSELLE A CAPOT | U | 1 |  |  |  |  |
| **2** | LAVE VERRE | U | 2 |  |  |  |  |
| **3** | CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS | U | 2 |  |  |  |  |
| **4** | CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS | U | 2 |  |  |  |  |
| **5** | CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS | U | 2 |  |  |  |  |
| **6** | CASIER A 18 ASSIETTES PLATES | U | 3 |  |  |  |  |
| **7** | CASIER A PLATEAUX | U | 4 |  |  |  |  |
| **8** | CHARIOT DE TRANSPORT D’ASSIETTES | U | 2 |  |  |  |  |
| **9** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X300 | U | 5 |  |  |  |  |
| **10** | BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur noire 600X400X200 | U | 5 |  |  |  |  |
| **11** | TABLE DE TRAVAIL MOBILE | U | 5 |  |  |  |  |
| **12** | CHARIOT DE DISTRIBUTION | U | 3 |  |  |  |  |
| **13** | ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX | U | 2 |  |  |  |  |
| **14** | ETAGERE MOBILE EN PP 05NIVEAUX | U | 10 |  |  |  |  |
| **15** | ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE | U | 5 |  |  |  |  |
| **16** | LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU | U | 2 |  |  |  |  |
| **17** | ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE | U | 1 |  |  |  |  |
| **18** | PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT | U | 5 |  |  |  |  |
| **19** | SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE | U | 12 |  |  |  |  |
| **20** | SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE | U | 12 |  |  |  |  |
| **21** | ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS | U | 1 |  |  |  |  |
| TOTAL HT | | | | |  | | |
| TOTAL TVA | | | | |  | | |
| TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT 5 :PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

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

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

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

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

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

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | Aiguille à larder **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Aiguiseur affuteur couteau électrique**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Armoire stérile 10 couteaux**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette à dessert classique porcelaine émaillée  blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette à pain classique en porcelaine émaillée  blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée  Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée  blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | BEURRIER 06CM/4CL ±10 % EN PORCELAINE BLANCHE  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Biberon à décorer 140ml**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | BOL DE CEREALE -15.5 CM ±10%  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | BOL A CONSOMMER 12 CM /38CL EN PORCELAINE BLANCHE ±10%  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Carafe à décanter évasée en verre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Carafe à eau base carrée en verre 110 cl**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | CASSE HOMARD  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | CASSE NOIX  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEUR  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **CHEVALET DE TABLE DYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X55 ±10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **CHEVALET DE TABLE DYMBOLE EN INOX « NON FUMEUR »**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Chinois con inox toile, SERIE 20CM ; 24CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Ciseaux cuisine inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Ciseaux A GRAPPE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % DE LONGUEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COQUETIE EN INOX**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COQUILLEUR A BEURRE PP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Corne 134x94 mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Coupe à glace en inox tendance hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Coupe Œufs en Tranches Fils Inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COUPELLE PORCELAINE BLANCHE DIAMETRE 7 CM +-10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COUPERET 600GR B0NNE CUISINE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COUTEAU A DESSOSSER**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau professionnel de cuisine**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau écailleur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau économe manche ABS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Couteaux sommelier**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **COUVERCLE GASTRONOME INOX GN 1/6 SANS POIGNEE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère à ragout cote inox 550 cl**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère d'Amour PP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère Portionneuse de Glace**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Cuvette carre 32X32 +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Dénoyauteur d'olive alu**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Douilles en polycarbonate 24 Pcs**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **EPROUVETTE POUR PESE-SIROP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette à escargot**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette à huitres**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette 2 dents**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette chef 2 dents**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette de service Pour buffet en Inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Fusil aiguiseur rond: série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %**  Marque:  Référence:  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 |  |  |
|  | **Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **GODET A COUVERTS POLYTECH**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **GRATTOIR POISSON**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **HUILIER VINAIGRE EN VERRE LONGUEUR 18CM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **LEGUMIERE RONDE EN INOX DIAM 30 ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **LEGUMIERE OVALE EN INOX L40/20 ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2A6 cm)L44cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE 1ER CHOIX QUALITE SUPERIEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Mesure graduée sur pied inox 1L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Mesure à cocktail double 2.5/055 cl en Inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Mesure à cocktail double 2/04cl en Inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **MILASON EN INOX ROND UNI DE DIAMETRE 60MM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **MILASON DIAMETRE 22CM ± 10%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Mini Chafing-dich RECTANGULAIRE argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Mini Chafing-dich ROND argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  Marque:  Référence:  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 |  |  |
|  | **Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence**:  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 |  |  |
|  | **Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule à cake Inox 18%- 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule à steak**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule étain kouglopef**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule exopan dariole lot de 6**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule inox dariole 0,05l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule inox dariole 0,07l ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moulin à légumes en inox 32cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moule inox croquembouche**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Moutardier en verre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Ouvre boites model de table en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Panier à ménage (5pièces) en verre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Panier à pain en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Panier à vin verseur en osier**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Passe - Sauce Chinois en Inox diam :18 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Passoire rond toile 1,5mm+/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Peigne de Décoration Set de 7 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelle à four inox perforée**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PELLE À HORS D'ŒUVRES**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelle à pâtisserie en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pelle Triangle en Inox à Manche Noir**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Petit seau à glaçons**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Photophore en verre Lot de 4 pièces**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PIERRE A AGUISER GROS 459**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PIERRE A AGUISER MOYEN 460**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pince à gâteau en inox L 20 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pince à Homard/noix L 12 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pince à hors d'œuvres l 21 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pince pâte de 100 mm en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pince/Ciseaux Multi Usages en inox**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau limonadier diamètre 35 +/-5%**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau de service antidérapant 60/40 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau rond antidérapant 35 cm ± 10 % de diamètre**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Plateau rectangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle à Paella 24cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêles à sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **POELE CHOC JUNIOR ANTI-ADH O32CM, H4.4CM, EP:3.3 DE BUYER**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle en inox 320 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poire à Jus 40 ml ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Poissonnière en Inox 50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pomme noisette ovale cannelée PP**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **PORTE FICELLE SUR PIED**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pot à café 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Pot à lait 1 L en inox avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Ramasse miette en inox 15,5 CM HF/OS/DS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Ramequin en verre trempé diamètre 8.5cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Râpe 6 faces en Inox h(24cm)**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **RECTANGULAR 30X27CM –QUARTZ**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **RECTANGULAR MM 30X20CM –QUARTZ**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Rince doigts**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Rouleau multicoupe uni 5 roulettes**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Salière et poivrière en verre diamètre 3.5 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SAUCIERE EN INOX - 25CL**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGE QUALITE SUPERIEUR**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Saucière en Inox : 150 ml**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Sceaux à vin 3 L ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Scie Boucherie - 40 cm en Inox-**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Seringue pour cuisine 30 ml**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE**  **Marque:**  **Référence:**  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire |  |  |
|  | **Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Shaker en inox 75 cl**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Siphon à crème en Inox 0.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Souffle à sucre 340 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Soupière 320 cl en Porcelaine**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % avec couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule en silicone 25 cm ; 35cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule lame fibre de verre, Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule longue coudée manche solide 20cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Sucrier métal argenté sans couvercle**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Support Buffet 55.5 x 19 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Support rotatif pour décoration Gâteau**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Support Buffet 39x39 cm APS**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tablier boucher métal**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | TAMIS EN INOX 18/10-DIAM 26 CM  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **TAMIS TOUT INOX DIAM 350 MAILLE DE 25 MM**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Thermomètre Infrarouge**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence:**  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 |  |  |
|  | **Verre à bière « flûte » "verre sonore» Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à eau gobelet cristallin 25 cl**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre Gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence :**  Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité |  |  |
|  | **Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Verre A FLUTE A CHAMPAGNE 18 cl VERRE SONORE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE**  **Marque:**  **Référence :**  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 |  |  |
|  | **Vide Pomme PP : 15 mm PM**  **Marque: Référence :** 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 |  |  |
|  | **Zesteur verticale**  **Marque: Référence :** 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 5 :PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **QTE** | **Prix unitaire HT** | **Prix total HT** | **TVA Appliquée** | **Montant TTC** |
|
| **1** | 1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses | U | 8 |  |  |  |  |
| **2** | Aiguille à larder | U | 5 |  |  |  |  |
| **3** | Aiguiseur affuteur couteau électrique | U | 1 |  |  |  |  |
| **4** | Armoire stérile 10 couteaux | U | 1 |  |  |  |  |
| **5** | Assiette à dessert classique porcelaine émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 300 |  |  |  |  |
| **6** | Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |  |  |  |  |
| **7** | Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |  |  |  |  |
| **8** | Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |  |  |  |  |
| **9** | Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |  |  |  |  |
| **10** | Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |  |  |  |  |
| **11** | Assiette Entremet 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |  |  |  |  |
| **12** | Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |  |  |  |  |
| **13** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 300 |  |  |  |  |
| **14** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |  |  |  |  |
| **15** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |  |  |  |  |
| **16** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |  |  |  |  |
| **17** | Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 200 |  |  |  |  |
| **18** | Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 100 |  |  |  |  |
| **19** | Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **20** | Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **21** | Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC | U | 8 |  |  |  |  |
| **22** | Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC | U | 4 |  |  |  |  |
| **23** | Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **24** | Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **25** | Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **26** | Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **27** | Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **28** | Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **29** | Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L | U | 10 |  |  |  |  |
| **30** | Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC | U | 10 |  |  |  |  |
| **31** | Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L | U | 10 |  |  |  |  |
| **32** | Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L | U | 8 |  |  |  |  |
| **33** | Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L | U | 6 |  |  |  |  |
| **34** | Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm | U | 10 |  |  |  |  |
| **35** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 | U | 10 |  |  |  |  |
| **36** | Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L | U | 10 |  |  |  |  |
| **37** | Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L | U | 10 |  |  |  |  |
| **38** | Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 | U | 10 |  |  |  |  |
| **39** | Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm | U | 10 |  |  |  |  |
| **40** | BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **41** | BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **42** | BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **43** | BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **44** | BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **45** | BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE | U | 6 |  |  |  |  |
| **46** | Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène | U | 2 |  |  |  |  |
| **47** | Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10% | U | 2 |  |  |  |  |
| **48** | BEC rouge pour bouteille verseuse | U | 10 |  |  |  |  |
| **49** | Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche | U | 100 |  |  |  |  |
| **50** | Biberon à décorer 140ml | U | 10 |  |  |  |  |
| **51** | Boite 50 cartouche N2O pour siphon | U | 2 |  |  |  |  |
| **52** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **53** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **54** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **55** | BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **56** | BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 % | U | 120 |  |  |  |  |
| **57** | Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % | U | 120 |  |  |  |  |
| **58** | BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **59** | BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **60** | Carafe à décanter évasée en verre | U | 24 |  |  |  |  |
| **61** | Carafe à eau base carrée en verre 110 cl | U | 24 |  |  |  |  |
| **62** | Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **63** | Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **64** | Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **65** | Casse homard | U | 2 |  |  |  |  |
| **66** | Casse noix | U | 2 |  |  |  |  |
| **67** | Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 45 |  |  |  |  |
| **68** | Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | U | 10 |  |  |  |  |
| **69** | Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé | U | 5 |  |  |  |  |
| **70** | Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **71** | Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **72** | Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **73** | Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **74** | Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **75** | Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **76** | Chevalet de table symbole en inox «  réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **77** | Chevalet de table symbole en inox «  non fumeur » | U | 10 |  |  |  |  |
| **78** | Chinois con inox toile ; série : 20cm ; 24 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **79** | Ciseaux cuisine inox | U | 6 |  |  |  |  |
| **80** | Ciseaux à grappe | U | 6 |  |  |  |  |
| **81** | Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur | U | 4 |  |  |  |  |
| **82** | Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |  |  |  |  |
| **83** | Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 | U | 20 |  |  |  |  |
| **84** | Coquetier en inox | U | 48 |  |  |  |  |
| **85** | Coquilleur a Beurre PP | U | 10 |  |  |  |  |
| **86** | Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox | U | 20 |  |  |  |  |
| **87** | Corne 134x94 mm | U | 10 |  |  |  |  |
| **88** | Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure | U | 100 |  |  |  |  |
| **89** | Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 100 |  |  |  |  |
| **90** | Coupe Œufs en Tranches Fils Inox | U | 8 |  |  |  |  |
| **91** | Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **92** | Coupe pâte Ronde 115 x80 mm + /-5% | U | 10 |  |  |  |  |
| **93** | Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% | U | 48 |  |  |  |  |
| **94** | Couperet 600gr 19 cm +/-5% | U | 2 |  |  |  |  |
| **95** | Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **96** | Couteau à désosser | U | 10 |  |  |  |  |
| **97** | Couteau a dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 160 |  |  |  |  |
| **98** | Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 200 |  |  |  |  |
| **99** | Couteau à fromage pate dure 145 mm +/-5% | U | 4 |  |  |  |  |
| **100** | Couteau à fromage pate molle 145 mm +/-5% | U | 4 |  |  |  |  |
| **101** | Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **102** | Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée | U | 6 |  |  |  |  |
| **103** | Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **104** | Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **105** | Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **106** | Couteau d’office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets | U | 36 |  |  |  |  |
| **107** | Couteau professionnel de cuisine | U | 24 |  |  |  |  |
| **108** | Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |
| **109** | Couteau écailleur | U | 12 |  |  |  |  |
| **110** | Couteau économe manche ABS | U | 20 |  |  |  |  |
| **111** | Couteaux Génoise-Manche manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **112** | Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets | U | 6 |  |  |  |  |
| **113** | Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **114** | Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 4 |  |  |  |  |
| **115** | Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets | U | 4 |  |  |  |  |
| **116** | Couteaux sommelier | U | 20 |  |  |  |  |
| **117** | Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée | U | 3 |  |  |  |  |
| **118** | Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **119** | Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **120** | Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **121** | Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **122** | Cuillère à ragout cote inox 550 cl | U | 12 |  |  |  |  |
| **123** | Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **124** | Cuillère d'Amour PP | U | 6 |  |  |  |  |
| **125** | Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |
| **126** | Cuillère Portionneuse de Glace | U | 6 |  |  |  |  |
| **127** | Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **128** | Cuvette carre 32X32 +/-5% | U | 4 |  |  |  |  |
| **129** | Dénoyauteur d'olive alu | U | 6 |  |  |  |  |
| **130** | DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **131** | Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs | U | 2 |  |  |  |  |
| **132** | DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 | U | 6 |  |  |  |  |
| **133** | Douilles en polycarbonate 24 Pcs | U | 4 |  |  |  |  |
| **134** | Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO | U | 4 |  |  |  |  |
| **135** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 péeces minimum forme cœur | U | 2 |  |  |  |  |
| **136** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme carrée | U | 2 |  |  |  |  |
| **137** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ovale | U | 2 |  |  |  |  |
| **138** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 piéces minimum forme ronde | U | 4 |  |  |  |  |
| **139** | EPROUVETTE POUR PESE-SIROP | U | 2 |  |  |  |  |
| **140** | ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longeur 285mm | U | 12 |  |  |  |  |
| **141** | ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **142** | Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne | U | 3 |  |  |  |  |
| **143** | Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % | U | 15 |  |  |  |  |
| **144** | Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure | U | 240 |  |  |  |  |
| **145** | Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 360 |  |  |  |  |
| **146** | Fourchette à escargot | U | 36 |  |  |  |  |
| **147** | Fourchette à huitres | U | 36 |  |  |  |  |
| **148** | Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 144 |  |  |  |  |
| **149** | Fourchette 2 dents en inox 10 cm +/-5% | U | 6 |  |  |  |  |
| **150** | Fourchette chef 2 dents en inox 18 cm +/-5% | U | 6 |  |  |  |  |
| **151** | Fourchette de service Pour buffet en Inox | U | 48 |  |  |  |  |
| **152** | Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **153** | Fusil aiguiseur rond: série : bleu, jaune, noir 30 cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **154** | Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **155** | Godet à couverts polyéthylène | U | 8 |  |  |  |  |
| **156** | Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire | U | 2 |  |  |  |  |
| **157** | Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **158** | Grattoir Poisson 19 cm +/-5% | U | 4 |  |  |  |  |
| **159** | Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses | U | 14 |  |  |  |  |
| **160** | Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % | U | 14 |  |  |  |  |
| **161** | Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre | U | 2 |  |  |  |  |
| **162** | Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **163** | Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **164** | Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **165** | MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE 1ER CHOIX QUALITE SUPERIEUR | U | 1 |  |  |  |  |
| **166** | Mesure graduée sur pied inox 1l | U | 8 |  |  |  |  |
| **167** | Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **168** | Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **169** | Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **170** | Milasson Ø de 22 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **171** | Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |  |  |  |  |
| **172** | Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 5 |  |  |  |  |
| **173** | Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |
| **174** | Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **175** | Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **176** | Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **177** | Moule à cake Inox 18%- 30 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **178** | Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **179** | Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **180** | Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum | U | 6 |  |  |  |  |
| **181** | Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **182** | Moule à steak | U | 4 |  |  |  |  |
| **183** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **184** | MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **185** | Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **186** | Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur( 100x89) mm | U | 6 |  |  |  |  |
| **187** | Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **188** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)( 175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **189** | Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **190** | Moule étain kouglopef | U | 4 |  |  |  |  |
| **191** | Moule exopan dariole lot de 6 | U | 2 |  |  |  |  |
| **192** | Moule inox dariole 0,05l ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **193** | Moule inox dariole 0,07l ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **194** | Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **195** | Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent) | U | 2 |  |  |  |  |
| **196** | Moulin à légumes en inox 32cm | U | 3 |  |  |  |  |
| **197** | Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 | U | 20 |  |  |  |  |
| **198** | Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm | U | 40 |  |  |  |  |
| **199** | Moule inox croquembouche | U | 4 |  |  |  |  |
| **200** | Moutardier en verre | U | 24 |  |  |  |  |
| **201** | Chevalets de table numérougeés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % | U | 1 |  |  |  |  |
| **202** | Ouvre boites model de table en inox | U | 2 |  |  |  |  |
| **203** | Panier à ménage (5pièces) en verre | U | 20 |  |  |  |  |
| **204** | Panier à pain en inox | U | 36 |  |  |  |  |
| **205** | Panier à vin verseur en osier | U | 4 |  |  |  |  |
| **206** | Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 % | U | 48 |  |  |  |  |
| **207** | Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm | U | 4 |  |  |  |  |
| **208** | Passe-vite a/ grille étamée 3mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **209** | Passoire à 2 poigne inox x 32 ; x45 ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **210** | Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **211** | Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse | U | 2 |  |  |  |  |
| **212** | Passoire rond toile 1,5mm+/-5% | U | 6 |  |  |  |  |
| **213** | Peigne de Décoration Set de 7 pièces | U | 4 |  |  |  |  |
| **214** | Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **215** | Pelle à four inox perforée | U | 2 |  |  |  |  |
| **216** | Pelle à four pizza hêtre rond diam 35 cm +/-5% | U | 2 |  |  |  |  |
| **217** | PELLE À HORS D'ŒUVRES | U | 4 |  |  |  |  |
| **218** | Pelle à pâtisserie en inox | U | 4 |  |  |  |  |
| **219** | Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **220** | Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **221** | Pelle Triangle en Inox à Manche Noir | U | 6 |  |  |  |  |
| **222** | Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **223** | Petit seau à glaçons | U | 10 |  |  |  |  |
| **224** | Photophore en verre Lot de 4 pièces | U | 24 |  |  |  |  |
| **225** | PIERRE A AGUISER GROS 459 | U | 6 |  |  |  |  |
| **226** | PIERRE A AGUISER MOYEN 460 | U | 6 |  |  |  |  |
| **227** | Pince à gâteau en inox L 20 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **228** | Pince à Homard/noix L 12 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **229** | Pince à hors d'œuvres l 21 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **230** | Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **231** | Pince pâte de 100 mm en inox | U | 12 |  |  |  |  |
| **232** | Pince/Ciseaux Multi Usages en inox | U | 12 |  |  |  |  |
| **233** | Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **234** | Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **235** | Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **236** | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | U | 12 |  |  |  |  |
| **237** | Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **238** | Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **239** | Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **240** | Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **241** | Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **242** | Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **243** | Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **244** | Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10 | U | 10 |  |  |  |  |
| **245** | Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **246** | Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **247** | Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **248** | Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % | U | 20 |  |  |  |  |
| **249** | Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % | U | 20 |  |  |  |  |
| **250** | PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE | U | 2 |  |  |  |  |
| **251** | PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE | U | 6 |  |  |  |  |
| **252** | PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. | U | 2 |  |  |  |  |
| **253** | Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **254** | Plateau limonadier diamètre 35 ± 5 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **255** | Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **256** | Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **257** | Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre | U | 10 |  |  |  |  |
| **258** | Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre | U | 10 |  |  |  |  |
| **259** | Plateau réctangulaire antidérapant polypropylène 35 x27 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **260** | Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **261** | Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **262** | Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **263** | Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **264** | Poêle à Paella 24cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **265** | Poêles a sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l | U | 4 |  |  |  |  |
| **266** | Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **267** | Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **268** | Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **269** | POELE CHOC JUNIOR ANTI-ADH O32CM, H4.4CM, EP:3.3 DE BUYER | U | 2 |  |  |  |  |
| **270** | Poêle de flambage ronde en cuivre diamétre 240 mm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **271** | Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **272** | Poêle en inox 320 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **273** | Poêle ovale a poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent | U | 6 |  |  |  |  |
| **274** | Poire à Jus 40 ml ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **275** | Poissonnière en Inox 50cm | U | 1 |  |  |  |  |
| **276** | Pomme noisette ovale cannelée PP | U | 5 |  |  |  |  |
| **277** | Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **278** | PORTE FICELLE SUR PIED | U | 1 |  |  |  |  |
| **279** | Pot à café 0.5L en inox avec couvercle | U | 12 |  |  |  |  |
| **280** | Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle | U | 12 |  |  |  |  |
| **281** | Pot à lait 1 L en inox avec couvercle | U | 12 |  |  |  |  |
| **282** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **283** | Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **284** | Présentoir Buffet h: 12cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **285** | Présentoir Buffet h: 8cm ± 10 % | U | 5 |  |  |  |  |
| **286** | Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % | U | 10 |  |  |  |  |
| **287** | Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 % | U | 2 |  |  |  |  |
| **288** | Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **289** | Ramasse miette en inox | U | 24 |  |  |  |  |
| **290** | Ramequin en verre trempé diametre 8.5cm ± 10 % | U | 96 |  |  |  |  |
| **291** | Râpe 6 faces en Inox h(24cm) | U | 2 |  |  |  |  |
| **292** | Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur | U | 4 |  |  |  |  |
| **293** | Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **294** | Assiette en ardoise,assiette de présentation,Anthracite 30X10CM | U | 12 |  |  |  |  |
| **295** | Assiette en ardoise,assiette de présentation,Anthracite 26X16CM | U | 12 |  |  |  |  |
| **296** | REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE 560 x 87 mm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **297** | REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **298** | Rince doigts citrons | U | 6 |  |  |  |  |
| **299** | Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **300** | Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **301** | Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **302** | Rouleau multicoupe uni 5 roulettes | U | 6 |  |  |  |  |
| **303** | Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **304** | Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 | U | 12 |  |  |  |  |
| **305** | Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **306** | Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **307** | Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **308** | Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum | U | 24 |  |  |  |  |
| **309** | Salière et poivrière en verre diamétre 3.5 cm ± 10 % | U | 48 |  |  |  |  |
| **310** | SAUCIERE EN INOX - 25CL | U | 24 |  |  |  |  |
| **311** | Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **312** | Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml | U | 12 |  |  |  |  |
| **313** | Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 12 |  |  |  |  |
| **314** | Sceaux à vin 3 L ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **315** | Scie Boucherie - 40 cm en Inox- | U | 2 |  |  |  |  |
| **316** | SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **317** | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé | U | 4 |  |  |  |  |
| **318** | SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 | U | 3 |  |  |  |  |
| **319** | SERIE DE 3 PLAQUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **320** | SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 | U | 4 |  |  |  |  |
| **321** | SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 | U | 4 |  |  |  |  |
| **322** | SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 | U | 4 |  |  |  |  |
| **323** | Seringue pour cuisine 30 ml | U | 6 |  |  |  |  |
| **324** | SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE | U | 1 |  |  |  |  |
| **325** | Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE | U | 100 |  |  |  |  |
| **326** | SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix | U | 200 |  |  |  |  |
| **327** | Shaker en inox 75 cl | U | 4 |  |  |  |  |
| **328** | Siphon à crème en Inox 0.5 L | U | 2 |  |  |  |  |
| **329** | Souffle à sucre 340 mm ± 10 % | U | 3 |  |  |  |  |
| **330** | Soupière en Porcelaine 320 cl ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **331** | Soupière en inox Diametre 24 ± 10 % avec couvercle | U | 24 |  |  |  |  |
| **332** | Soupière en inox Diametre 24 ± 10 % sans couvercle | U | 24 |  |  |  |  |
| **333** | Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm ± 10 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **334** | Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche | U | 48 |  |  |  |  |
| **335** | Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm | U | 24 |  |  |  |  |
| **336** | Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **337** | Spatule en silicone 25 cm ; 35cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **338** | Spatule lame fibre de verre , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **339** | SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM | U | 12 |  |  |  |  |
| **340** | SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **341** | SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM | U | 12 |  |  |  |  |
| **342** | Spatule longue coudée manche solide 20cm | U | 12 |  |  |  |  |
| **343** | Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **344** | Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 % | U | 12 |  |  |  |  |
| **345** | Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm | U | 8 |  |  |  |  |
| **346** | Sucrier métal argenté sans couvercle 23 cl ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **347** | Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **348** | Sucrier en porcelaine blanche qualité superieure 23 cl ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **349** | Support Buffet 55.5 x 19 cm ± 10 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **350** | Support Menu à Pince 30 cm ± 10 % | U | 24 |  |  |  |  |
| **351** | Support rotatif pour décoration Gâteau | U | 2 |  |  |  |  |
| **352** | Support Buffet 39x39 cm | U | 6 |  |  |  |  |
| **353** | TABLIER BOUCHER METAL | U | 1 |  |  |  |  |
| **354** | TAMIS EN INOX 18/10-DIAM 26 CM | U | 6 |  |  |  |  |
| **355** | Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **356** | Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **357** | Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **358** | Tapis à décor relief Coffee 25 x 18,5 cm ± 5 % | U | 4 |  |  |  |  |
| **359** | Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **360** | Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 % | U | 6 |  |  |  |  |
| **361** | Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **362** | Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **363** | Terrine rectangulaire terre cerise 28 cm | U | 2 |  |  |  |  |
| **364** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax | U | 4 |  |  |  |  |
| **365** | Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax | U | 12 |  |  |  |  |
| **366** | Thermomètre Infrarouge | U | 2 |  |  |  |  |
| **367** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L | U | 15 |  |  |  |  |
| **368** | Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L | U | 24 |  |  |  |  |
| **369** | Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **370** | Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **371** | Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **372** | Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |
| **373** | VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 240 |  |  |  |  |
| **374** | Verre à bière « flûte  » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **375** | Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 60 |  |  |  |  |
| **376** | Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **377** | Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |
| **378** | Verre a eau 20 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **379** | Verre à eau gobelet cristallin 25 cl | U | 180 |  |  |  |  |
| **380** | Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 24 |  |  |  |  |
| **381** | Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 180 |  |  |  |  |
| **382** | Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 120 |  |  |  |  |
| **383** | Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **384** | Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **385** | Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **386** | Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **387** | Verre Normandie 24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **388** | Verre OId fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 36 |  |  |  |  |
| **389** | Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE | U | 48 |  |  |  |  |
| **390** | Vide Pomme Polypropylène :15 mm | U | 2 |  |  |  |  |
| **391** | Zesteur verticale | U | 6 |  |  |  |  |
| TOTAL HT | | | | |  | | |
| TOTAL TVA | | | | |  | | |
| TOTAL TTC | | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**