

**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 BENI MELLAL, 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 DISTRIBUTION, DE SERVICE, DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**
- **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 marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

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

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de la comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de la comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.



20  
Signature

- 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 : Six mille cinq cents Dirhams (6.500,00DH)
- Lot N° 2 : Cinq mille deux cents Dirhams (5.200,00DH)
- Lot N° 3 : Huit mille huit cents Dirhams (8.800,00 DH)
- Lot N° 4 : Sept Mille quatre cents Dirhams (7.400,00 DH)
- Lot N° 5 : treize mille huit cents Dirhams (13.800,00 DH)



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agréés 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.

### **2- Réception définitive :**

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

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

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

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

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

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

A-mode de règlement

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

B-délai de règlement

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **ARTICLE N°16 : BREVETS.**

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

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

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

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

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

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

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

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,4,11,12 et 13
Lot 2	1,2 et 3
Lot 3	1,2,8,9 et 10
Lot 4	2,et 6
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 reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

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

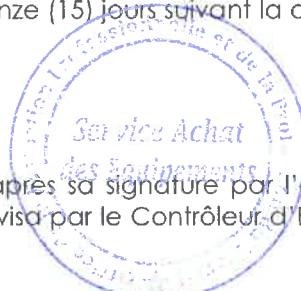
Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

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

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

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

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



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

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

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

### **ARTICLE N°21 : GARANTIE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°23 : DELAI DE GARANTIE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.**

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

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

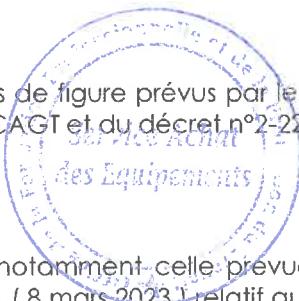
+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégué.

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

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

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

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAG-T et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

**ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.**

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <p><b>Construction :</b></p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</p> <p>Raccordement (Mise) à la terre.</p> <p><b>Brûleurs :</b></p> <p>Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum</p> <p>Veilleuse d'allumage protégée</p> <p>Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur</p> <p>Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</p> <p>Grilles en FONTE</p> <p>détendeurs et vanne type gaz.</p> <p><b>Four à gaz :</b></p> <p>Puissance : 8 Kw minimum</p> <p>Dimensions intérieures du four GN 2/1</p> <p>Chambre de cuisson en acier inoxydable.</p> <p>Sol en fonte</p> <p>Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d'épaisseur.</p> <p>Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme</p> <p>Thermostat réglable de 120 à 180 °C</p> <p>Equipé d'une grille GN 2/1</p> <p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Livré avec plaques &amp; Grilles GN 2/1</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>

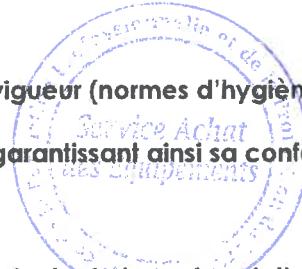


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
2	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions) ;</p> <p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Moteur 600 watt minimum puissant pour mixer différents ingrédients.</p> <p>Poignée ergonomique</p> <p>Facile à utiliser</p> <p>Inclus mini hachoir et fouet pour préparer de nombreux plats.</p> <p>Bouton pression</p> <p>Lame en acier inoxydable 304</p> <p>Longueur du cordon électrique : 120 CM minimum</p> <p>Accessoires intégrés : 1 shaker/gobelet, 1mixeur-plongeur, 1 des batteurs, 1 broyeur universel</p> <p>Alimentation monophasée 220 V/50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p>Chambre de cuisson construit en acier inoxydable 304</p> <p>Nombre de niveaux : 6</p> <p>Porte en verre double vitrage avec poignée ergonomique</p> <p>Cuisson basse et mixtes des aliments variés</p> <p>Modes de cuisson différente.</p> <p>Simplicité d'utilisation</p> <p>Écran tactile</p> <p>Éclairage LED.</p> <p>Programmes de cuisson multiple vapeur, air pulsé et Combinaison des deux</p> <p>Plage de Température de cuisson : 25 °C–260 °C</p> <p>Gestion intelligente de la cuisson</p> <p>Déshumidification de l'enceinte de cuisson à la fin de la cuisson.</p> <p>Réglage de l'humidification</p> <p>Connexion eau et évacuation</p> <p>Sonde de température</p> <p>Adapter avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2.</p> <p>Douchette</p> <p>Dimensions : L.860 x P.850 x H.880 mm +/-10%</p>

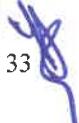


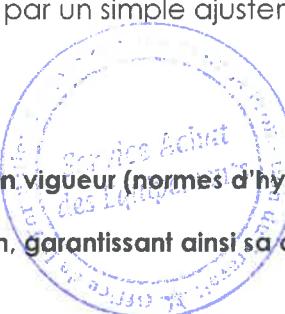
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Puissance de raccordement électrique : <b>10 kW minimum</b>  Tension : <b>400 V / triphasé / 50Hz</b>  Manuel d'installation et d'entretien  <b>ACCESSOIRES STANDARDS :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livré avec 6 bac GN 1/1 et 6 Grilles GN 1/1</li> <li>• Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré ;</li> </ul> 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.    <b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b>    Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
4	<p><b>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b> Une machine à café semi-automatique.</p> <p><b>Référence :</b> Entretien facile et un accès immédiat à tous les composants Corps de la machine à café est en acier inoxydable design moderne et dynamique</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café semi-automatique à débit libre, 2 groupes.</li> <li>• Pompe intégrée</li> <li>• chauffage électrique</li> <li>• Manomètre du contrôle pression de la chaudière et le contrôle de la pression de la pompe.</li> <li>• 1 sortie d'eau chaude et 2 baguettes vapeur</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Remplissage automatique</li> <li>• Contrôle du dysfonctionnement</li> <li>• Carrosserie en acier inox</li> <li>• Dimensions (l x h x p) : 900x500x500mm minimum</li> <li>• Chaudière de : 14 litres +/-10%</li> <li>• Alimentation électrique : <b>220V/50HZ</b></li> <li>• Puissance électrique : 2Kw minimum</li> <li>• Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</li> </ul> <p><b>Accessoires :</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 porte-filtre + filtre 1 tasse</li> <li>-2 portes-filtre + filtres 2 tasses</li> <li>-1 tuyau de purge pour évacuation</li> <li>-1 tuyau de raccordement au réseau d'eau</li> <li>-1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</li> <li>-1 Tasseur</li> <li>- mini-vannes d'isolement.</li> <li>- Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</li> <li>-Bac de vidange en inox.</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
5	<p><b>TRANCHEUR</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction en aluminium anodisé à contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304</p> <p>Transmission de mouvement par courroie</p> <p>Alimentation 220 V fréquence 50 Hz</p> <p>Epaisseur de coupe (mm) 0-14 +/-10%</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm</p> <p>Affûteur incorporé au trancheur.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dure</p> <p>Moteur avec ventilation de refroidissement lors du fonctionnement</p> <p>Possibilité de réglage d'épaisseur,</p> <p>Livré avec :</p> <p>Démonte lame,</p> <p>Aiguiseur</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
6	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>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.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
7	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. 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 à 1500 Tr/MN Puissance : 125 Watts minimum Alimentation 220 V/50 Hz Capacité 28l/h minimum.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
8	<p><b>MOULIN A CAFE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg +/-10%,  Puissance : 300 W minimum  Corps en fonderie d'aluminium  Moulin silencieux  Réglage facile de la dose, entre 5g et 10g, par un simple ajustement de la molette.  Doseur : à remplissage automatique  Protection contre la surchauffe  Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchemet, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
9	<p><b>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chambre construit en Acier inoxydable 304.  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.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
10	<p><b>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Scie de construction en acier inoxydable 18/10.          Système tendeur de lame de procédure automatique.          Démontage des racleurs sans outils          Moteur de 750W minimum,          Longueur du lame 1800 +/-10%          Hauteur de coupe utilisable : 225 +/-10%          Largeur de la coupe : 200 minimum          Alimentation : 220 V – 50 Hz          Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.          livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
11	<p><b>POUBELLE 120 LITRES</b>          À couvercle          La couleur selon le choix du maître d'ouvrage          Capacités 120 litres +/-10%          Avec roulettes          Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,          Résistant aux UV          Résistant aux variations de température.          Roues à bandage caoutchouc.          Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
12	<p><b>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</b>          À couvercle          La couleur selon le choix du maître d'ouvrage          Capacités 1000 litres +/-10%</p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>Avec roulettes      Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes haute densité antichocs,      Résistant aux UV      Résistant aux variations de température.      Roues à bandage caoutchouc.      Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
13	<p><b>CHAUFFES PLATS</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Puissance : 1.3 Kw minimum      Réalisation : Châssis en acier inox      Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température      Surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)      Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore      Dimensions : 400X215X475 MM minimum      Poids : 23 Kg minimum      Volts : 220 – 240 V      Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) Servis chauds à table.      Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.      Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.      Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices      Manuel d'installation et d'entretien.      Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).      Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
14	<p><b>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>une machine à café suivant les caractéristiques:      compatible avec les dosettes Nespresso ou équivalent disponible sur le marché.      l'éjection des capsules semi-automatique.      Adaptée à une utilisation intensive.</p> <p><b>Caractéristique technique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jusqu'à 35 cafés / jour minimum</li> <li>• Réservoirs 3.8 L +/- 10%</li> <li>• écran digital</li> <li>• bac à capsules</li> <li>• différentes types de boissons à base de café : cappuccino, expresso, macchiato,</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>latte, café allongé....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réservoir d'eau transparent facile à remplir</li> <li>• Contrôle de niveau d'eau</li> <li>• Bac à capsules : 35</li> <li>• Puissance : 1200 W minimum</li> <li>• Alimentation : 230 V/50HZ</li> </ul> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent.</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
15	<p><b>APPAREIL SOUS VIDE</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m<sup>3</sup>/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Puissance : 100 W minimum</p> <p>Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p> <p>un kit de sacs sous-vide de 100 unités</p> 
16	<p><b>CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Puissance : 1200 W minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Capacité : 6 paniers à œufs</p> <p>Thermostat de régulation,</p> <p>Limitateur de température</p> <p>bouton marche/arrêt</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum</p> <p>Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	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 ....)
17	<p><b>CUISEUR A RIZ 8 L</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Boitier en inox</p> <p>Puissance : 1.90 KW minimum</p> <p>Alimentation : 220 V-50HZ</p> <p>Contenance : 8L</p> <p>Permet de cuire et de maintenir au chaud près.</p> <p>Casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur</p> <p>Revêtement anti-adhésif</p> <p><b>Livré avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 gobelet mesurleur</li> <li>1 cuillère à riz</li> <li>1 cuillère mélangeuse</li> <li>1 Tapis en silicone</li> </ul> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
18	<p><b>CENTRIFUGEUSE VERTICALE 150W</b></p> <p><b>Marque</b></p> <p><b>Référence</b></p> <p>Une centrifugeuse pour préparer une grande variété de jus, smoothies et sorbets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 680 W minimum</li> <li>• Voltage : 230 V-50HZ</li> <li>• Débit : jusqu'à 110 litres par h</li> <li>• Hauteur utile sous bec verseur : 150 mm minimum</li> <li>• Dimensions : 230 x 530 x 500 mm + /- 10%</li> <li>• Collecteur de pulpe de 6 litres minimum</li> <li>• Panier en inox amovible.</li> <li>• Moteur silencieux</li> </ul> <p>Poussoir, Goulotte, Bec verseur, Panier inox, Ramasse goutte et tout accessoire nécessaire pour le bon fonctionnement.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p>  <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	<p><b>PLAQUE À INDUCTION 3500 W PORTABLE</b>  <b>Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants</b></p> <p><b>Marque</b>  <b>Référence</b></p> <p>La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.</p> <p>Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.</p> <p>Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.</p> <p>Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.</p> <p>Gestion automatique de voltage.</p> <p>Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.</p> <p>Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.</p> <p>Points forts :</p> <p>Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant</p> <p><b>Caractéristiques :</b></p> <p>Puissance (en W) : 3500 W minimum</p> <p>Nombre de niveaux (par/feu) : 6</p> <p>Nombre de feux : 2</p> <p>Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%</p> <p>Tension (en V) : 230 V</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p><b>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p> 

**Tableau de répartition**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2
2	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	3
3	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1
4	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1
5	TRANCHEUR	U	1
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	6
7	PRESSE AGRUME CUVE	U	3
8	MOULIN A CAFE	U	1
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
10	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1
11	POUBELLE 120 LITRES	U	20
12	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	6
13	CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES	U	1
14	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1
15	APPAREIL SOUS VIDE	U	1
16	CUISEUR A OEUFS 06 PANIERS	U	1
17	CUISEUR A RIZ 8 L	U	1
18	CENTRIFUGEUSE VERICALE	U	1
19	PLAQUE A INDUCTION 3500W PORTABLE	U	5



## **LOT N° 2: EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>TURBINE A GLACE VERTICALE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Turbine à glace verticale automatique à poser, d'une production horaire 10 litres/h +/- 10%,  Condenseur à air  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</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p> 
2	<p><b>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <b>-18°C à -22°C</b></li> <li>• Capacité : 700L</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode : HACCP.</li> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>• L'armoire est équipée de serrures</li> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> <li>• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° !</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>• Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement ( 120mm-210mm)</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes</li> <li>• avec drain d'eau pour un nettoyage facile</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digital en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 04 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</li> <li>• Puissance absorbé : 480 w minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
3	<p><b>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de <u>-2°C à +8°C</u></li> <li>• Capacité : 700L.</li> <li>• Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode : HACCP.</li> <li>• Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.</li> <li>• Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</li> <li>• L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</li> <li>• Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.</li> <li>• Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</li> <li>• Éclairage intérieur</li> <li>• Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)</li> <li>• Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> <li>• 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</li> <li>• Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</li> <li>• Portes à charnières avec retour automatique</li> <li>• Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</li> <li>• Les charnières de portes réversibles</li> <li>• Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement</li> <li>• Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</li> <li>• Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.</li> <li>• Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</li> <li>• L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</li> <li>• Le dégivrage à gaz chaud gaz</li> <li>• Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-210mm)</li> <li>• Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg</li> <li>• Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes</li> <li>• avec drain d'eau pour un nettoyage facile</li> <li>• 22 positions au niveau de la grille</li> <li>• Thermomètre digitale en façade</li> </ul> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</li> <li>• Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</li> <li>• Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</li> <li>• Puissance absorbée : 210W minimum</li> <li>• Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</li> <li>• manuel d'installation et d'entretien</li> </ul>

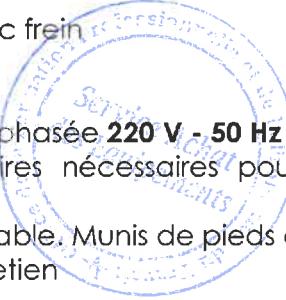
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>



**Tableau de répartition**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1
2	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	5
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L	U	6

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FAÇONNEUSE MANUELLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Cadence : 1000 pâtons par heure minimum, 3 cylindres</p> <p>Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge.</p> <p>Tapis en feutre.</p> <p>Table de réception rabattable.</p> <p>Entraînée par chaîne</p> <p>Largeur de façonnage 70 cm minimum</p> <p>Puissance 0,50 kw minimum</p> <p>Goulotte sécurisée</p> <p>Guides latéraux</p> <p>socle robuste sur roulettes avec frein</p> <p>Transmission par courroies,</p> <p>Piétement amovible,</p> <p>Alimentation électrique monophasée <b>220 V - 50 Hz</b></p> <p>Livré avec tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds avec une étagère basse. manuel d'installation et d'entretien</p>  <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
2	<p><b>BATTEUR MELANGEUR 15 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>15 Litres +/-10%.</p> <p>Capacité en farine : 6 kg minimum</p> <p>Cuve inox</p> <p>Crochet</p> <p>Fouet</p> <p>Puissance : 200 w minimum</p> <p>Alimentation : 220 V/50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les accessoires en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet manuel d'installation et d'entretien</p>

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

Item N°	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>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 ....)</p>
5	<p><b>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Construction en polyéthylène alimentaire 4 roules pivotants ø50mm 2 roues avec frein Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L</p>
6	<p><b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION 3 NIVEAUX :</b></p> <p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Construite tout en inox de qualité, Robuste et puissante Avec 3 niveaux et Pour bacs GN 1/1 et 600 x 400. Système de refroidissement/surgélation rapide Refroidit 9 kg au cycle de +95°C à +2°C en 90 min / congèle 5 kg de 95°C à -18°C en 250 min environ. Pour refroidissement et de surgélation des produits.</p> <p><b>Caractéristiques techniques :</b></p> <p>Construit en inox 304 AISI Norme HACCP Arrière et dessous en galvanisé Porte avec poignée Joints de porte magnétiques Système de blocage de porte à 90° Avec sonde de température à cœur Réfrigération ventilée Dégivrage automatique par gaz chaud À poser avec roulette Thermostat digital et écran digital Plusieurs cycles de programmes Réfrigérant : R-290, R134A, R600 ou similaire. Réfrigération : Ventilée Capacité de refroidissement (Kg) : 10 kg + /-10% Capacité de surgélation (Kg) : 5 kg + /-10% Dimension (LxP xH) : <b>750 x 800 x 550 minimum</b> Puissance électrique 1000 w minimum Alimentation électrique 220 V/50HZ</p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b>  <b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.  livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
7	<p><b>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>CARACTERISTIQUES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inox</li> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304</li> <li>• thermostat de température et sonde 30 à 260 °C</li> <li>• Régulation de l'humidité</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Programme de cuisson multiple</li> <li>• Commandes électroniques LCD avec écran tactile</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> <li>• Goulotte et éclairage intérieure</li> </ul> <p>• porte latéral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage électrique de la chambre de cuisson via des résistances électriques blindées.</li> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Commandes programmé plus de 80 programmes à 10 phases,</li> <li>• Thermostat de sécurité</li> <li>• Sécurité contre la dépression et la surpression et de sécurité du moteur.</li> <li>• Refroidissement automatique de des composants et des Composant de commandes.</li> </ul> <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v</p> <p>Puissance électrique 7,8 KW Minimum</p> <p>Système de refroidissement forcé des composants internes ;</p> <p><b>ACCESOIRES STANDARDS :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé.</li> <li>• Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
8	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 niveaux de 2 plaques de 600*400</li> <li>• chambre de cuisson 1200x800X180mm minimum</li> <li>• Bouches levants</li> <li>• Thermostats indépendantes et éclairage.</li> <li>• matériaux réfractaires et porte avec vitrage résistant à la chaleur</li> <li>• injection manuelle et automatique de la vapeur d'eau</li> <li>• Chauffage électrique direct, montée en température rapide, environ 35 min.</li> <li>• Régularité de température sur toute la surface de cuisson</li> <li>• température homogène</li> <li>• Système de surveillance de la cuisson.</li> <li>• Réglage et indication de la température voûte et sole par régulateur électrique.</li> <li>• Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une</li> <li>• Hotte aspirante avec extracteur pour une évacuation de la chaleur vers l'extérieur.</li> </ul> <p>• Monté sur étuve chauffante en inox de même marque</p> <p>• piétement et support réglable.</p> <p>• Alimentation Triphasée 380 OU 220 V-50HZ (monophasé si disponible)</p> <p>• Puissance <b>10 Kw minimum</b> par niveau</p> <p>• Arrivée d'eau et point de connexion</p> <p>• Evacuation trop plein</p> <p>• socle support et humidificateur</p> <p>• manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
9	<p><b>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Contenance 6L +/-10%</p> <p>Gastronorme 1/1 en inox AISI 304</p> <p>Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable</p> <p>Sonde intégrée pour le contrôle de la température et pour respecter les courbes de tempérage</p> <p>Ecran d'affichage</p> <p>Alarme</p> <p>Système de régulation de température de fonctionnement</p> <p>Résistance de chauffe avec réglage précis de la température</p> <p>04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p>Dimensions :</p> <p>Total : 30 x 40 x 13 cm +/-10%</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Puissance : 100 W minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p>  <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
10	<p><b>GUITARE DE CHOCOLAT</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction en acier inoxydable du Socle et bras de coupe</p> <p>Utilisation facile du bras de coupes interchangeables</p> <p>Cordes très robustes et facile à monter</p> <p>Avec butée à l'arrière et maintien vertical</p> <p>Surface de coupe de 360 x 355 mm +/-10 % en matière plastique composite</p> <p>Livre avec 3 bras de coupe</p> <p>Écartement de 15 mm et 22,5 mm et 30 mm et accessoires de montage et serrage et pelle.</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les</b></p>

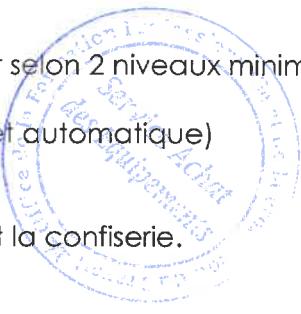
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
11	<p><b>CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Cutter de cuisine dispose d'une cuve en inox de 5,8 litres +/-10%      Couvercle en polycarbonate et Poigné ergonomique      Equipe d'un moteur asynchrone avec support métallique      Puissance : 700 W minimum      Monophasé 230 V      Vitesse : de 900 tr/min à 1800 tr/min      Avec minuterie de réglage      Livré avec Couteau et lames lisses idéal en inox inclus      Sécurité magnétique et frein moteur      Livré avec cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</b></p> <p><b>Norme NSF international ou équivalent.</b></p> <p><b>Marquage CE ou équivalent.</b></p> <p><b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
12	<p><b>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Surface de travail en inox,      Facile à utiliser, adopté une feuille silicone antiadhésive changeable.      Emetteur céramique</p> <p>Système de régler la hauteur en tenant compte de la chaleur souhaitée      2 lampes très résistant de 500 W minimum      Dimensions : 460 x 330 mm minimum      Tension : 220 V-50HZ</p> <p><b>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</b></p> <p><b>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les</b></p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p><b>réglementations pertinentes.</b>  <b>Norme NSF international ou équivalent.</b>  <b>Marquage CE ou équivalent.</b>  <b>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</b></p> <p>Branchements, essais et mise en marche selon les règles de l'art.      livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)</p>
13	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          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          1 Jet plat</p>
14	<p><b>AEROGRAPE STYLO &amp; COMPRESSEUR BASSE PRESSION</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
15	<p><b>GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
16	<p><b>GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.          Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne</p>
17	<p><b>THERMOMETRE A SUCRE</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
18	<p><b>SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Simple détente          Poire avec clapet anti-retour          Canule en cuivre          Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>

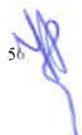


54

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	<p><b>CHALUMEAU PROFESSIONNEL</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>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.</p>
20	<p><b>PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>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</p>
21	<p><b>DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>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.</p> 

**Tableau de répartition**

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1
2	BATTEUR MELANGEUR 15 L	U	1
3	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	3
4	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	8
5	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	4
6	CELLULE DE REFROIDISSEMENT	U	1
7	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1
8	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1
9	TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL	U	2
10	GUITARE DE CHOCOLAT	U	1
11	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	U	2
12	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	2
13	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	2
14	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	2
15	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	12



<b>16</b>	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	<b>U</b>	<b>12</b>
<b>17</b>	THERMOMETRE A SUCRE	<b>U</b>	<b>6</b>
<b>18</b>	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	<b>U</b>	<b>6</b>
<b>19</b>	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	<b>U</b>	<b>4</b>
<b>20</b>	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	<b>U</b>	<b>2</b>
<b>21</b>	DECAPEUR THERMIQUE CHOCOLAT ELECTRIQUE	<b>U</b>	<b>2</b>



A handwritten signature in blue ink, appearing to be a name like "Lambert".

**LOT N° 4 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, DE SERVICE, DE TRAVAIL, DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</b>          Dimensions : 990 x 780 x 750 mm  <b>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide</b>          Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards          Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable          Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.</p>
2	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Qualité : HDPE          Dimensions : 600X400X200 - Couleur blanche</p>
3	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Qualité : HDPE          Dimensions : 600X400X300          Couleur blanche</p>
4	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Qualité : HDPE          Dimensions : 600X400X200          Couleur grise</p>
5	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Qualité : HDPE          Dimensions : 600X400X300          Couleur grise</p>
6	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>          Qualité : HDPE          Dimensions : 600X400X300          Couleur noire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
7	<p><b>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur noire</p>
8	<p><b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> <li>• Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</li> <li>• AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</li> <li>• Avec renfort inférieur</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
9	<p><b>TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Prévoir Robinet mélangeur et siphon.</li> <li>• Prévoir des mini-vannes d'isolement</li> <li>• Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm</li> <li>• Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé</li> <li>• Bac de 400x400 mm avec bonde surverse crêpine et avec culot démontable</li> <li>• Avec passage de robinetterie (EC/EF)</li> <li>• Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF).</li> <li>• Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une étagère basse</li> </ul>
10	<p><b>CHARIOT DE SERVICE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>• 3 niveaux 900x600x900 mm</li> <li>• 4 roues pivotantes dont deux avec frein</li> </ul>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
11	<p><b>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs <b>3 x GN 1/1</b></p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Antichoc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec <b>3 x GN 1/1</b></p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p> 
12	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>en acier inox AISI 304, portes coulissantes</li> <li>Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm<math>\pm</math> 10 %</li> <li>3 Etagères réglables en hauteur</li> <li>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</li> <li>livré avec serrure avec clés.</li> </ul>
13	<p><b>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>en acier inox 304</li> <li>Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> </ul>
14	<p><b>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
15	<p><b>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</b></p> <p>Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :</p> <p>Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.</p> <p><b>2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
16	<p><b>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> <li>• Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</li> </ul>
17	<p><b>Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout en Inox</li> <li>• Entrée 325 mm butées avant arrière</li> <li>• 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</li> </ul> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
18	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dosseret arrière inox</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> <li>• Mini-vannes d'isolation et siphon.</li> </ul> <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de serviettes papier,</li> <li>• Distributeur de savon liquide,</li> <li>• Brosse à ongle,</li> <li>• Poubelle pour les serviettes,</li> </ul>
19	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tuyau qualité alimentaire longueur 15 m</li> <li>• Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées</li> <li>• un pistolet antichoc</li> <li>• Distributeur de produit</li> <li>• support inox bidon, 10kg</li> <li>• Réservoirs transparents à produits.</li> <li>• Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable</li> <li>• Fixation murale</li> <li>• Mini-vannes d'isolation.</li> </ul>
20	<p><b>RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE</b></p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
21	<b>RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</b> Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
22	<b>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</b> Monture bois - douille vis
23	<b>PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT</b>
24	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
25	<b>SEAU LAVEUR</b> Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge



## Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	2
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Couleur Blanche	U	2
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Couleur Blanche	U	2
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Couleur grise	U	2
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Couleur grise	U	2
6	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Couleur noire	U	2
7	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Couleur noire	U	2
8	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	10
9	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	2
10	CHARIOT DE SERVICE	U	2
11	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	2
12	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	8
13	Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux	U	10
14	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	10
15	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	4
16	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 roulettes pivotantes	U	4
17	Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux 04 roulettes pivotantes	U	4
18	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	2
19	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	6
20	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	10
21	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10
22	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10
23	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	5
24	SEAU LAVEUR	U	12
25	SEAU LAVEUR	U	12

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

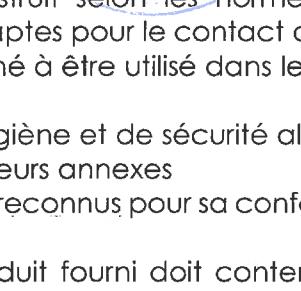
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>Aiguille à Brider en Inox</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le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

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
5	<p><b>Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
6	<p><b>Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
7	<p><b>Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p>

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
17	<p><b>Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
18	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
19	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

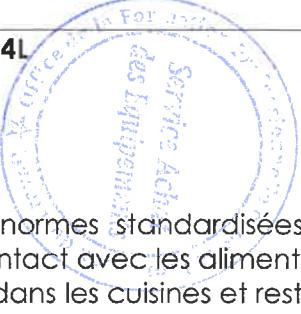
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
20	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
21	<p><b>Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
22	<p><b>Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
<b>23</b>	<p><b>Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>24</b>	<p><b>Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>25</b>	<p><b>Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
26	<p><b>Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
27	<p><b>Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
28	<p><b>Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
32	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
33	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
34	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
35	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
36	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
37	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>  <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
38	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
42	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
43	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
44	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

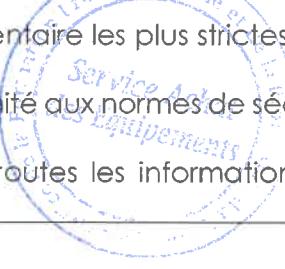
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
45	<p><b>Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne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

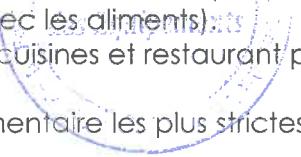
<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>48</b>	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>49</b>	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>50</b>	<p><b>Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
51	<p><b>BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
52	<p><b>BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
53	<p><b>BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

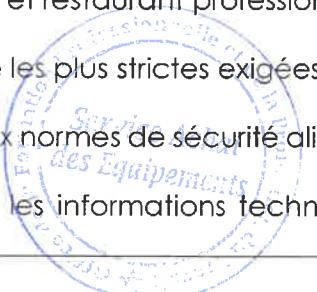
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
57	<p><b>Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
60	<p><b>BEURRIER 06CM /4CL ± 10 %EN PORCELAINE BLANCHE</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
61	<p><b>Boite 50 cartouche pour siphon</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  compatibles avec les siphons conçus pour ce type de gaz.  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
62	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
63	<p><b>BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b>  Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

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

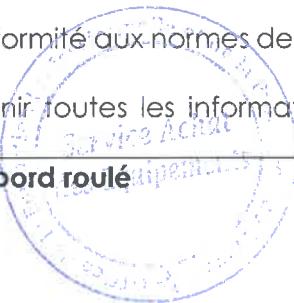
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
67	<p><b>BOLS A CONSOMMER- 12CM/38CL ±10 % EN PORCELAINE BLANCHE</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
68	<p><b>BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
69	<p><b>BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L;7L ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
70	<p><b>BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

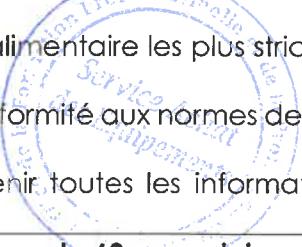
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans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

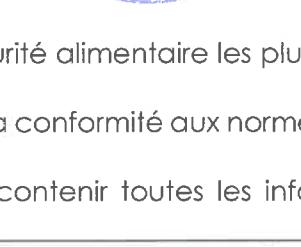
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
74	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs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

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

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>80</b>	<p><b>Casse homard</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées      Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes      conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes      Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
<b>81</b>	<p><b>Casse noix</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées      Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes      conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes      Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
<b>82</b>	<p><b>Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité      Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).      Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes      Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes      Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité      La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>83</b>	<p><b>Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité      Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

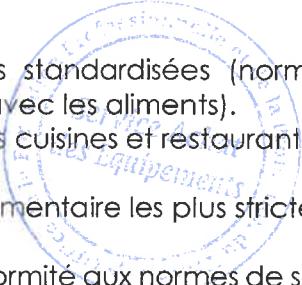
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
87	<p><b>Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
88	<p><b>Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
89	<p><b>Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

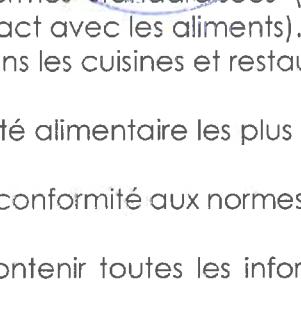
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
93	<p><b>Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
94	<p><b>Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
95	<p><b>Chariot à légumes inox</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
96	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
97	<p><b>Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
98	<p><b>Chinois Passoire Etamine inox Diam 20cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
99	<p><b>Ciseaux Cuisine en INOX</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
100	<p><b>Ciseaux à grappe en INOX – longueur 18 cm ±10 %</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées.</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes.</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes.</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité.
101	<p><b>Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
102	<p><b>Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
103	<p><b>Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
104	<p><b>Cone en inox pour croquembouche Diam 275 mm hauteur 450 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
105	<p><b>Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
106	<p><b>Coquilleur à Beurre PP</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
107	<p><b>Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualit</p>
108	<p><b>Corbeille présentation bambou basket</b></p> <p><b>Marque:</b>  <b>Référence :</b>  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
109	<p><b>Corne 134x94 mm en PP</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
110	<p><b>Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
111	<p><b>Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
112	<p><b>Coupe Œufs en Tranches Fils Inox</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
113	<p><b>Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
115	<p><b>Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
115	<p><b>Couteau A BEURRE en inox tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
116	<p><b>Couteau A dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
117	<p><b>Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
118	<p><b>Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
119	<p><b>Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

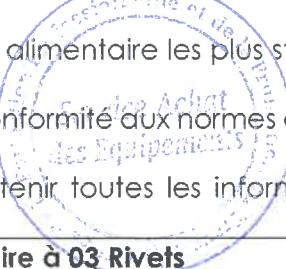
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
120	<p><b>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
121	<p><b>Couteau A huitre manche ABS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
122	<p><b>Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

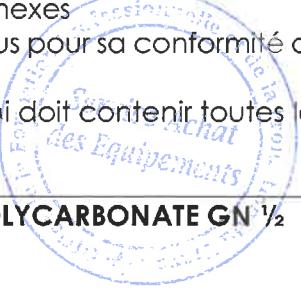
100

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
126	<p><b>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
127	<p><b>Couteau professionnel de cuisine</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
128	<p><b>Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
129	<p><b>Couteau économe manche ABS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

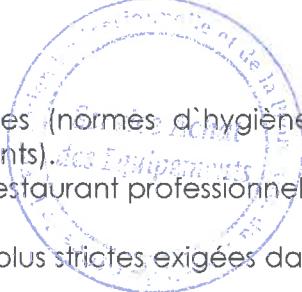
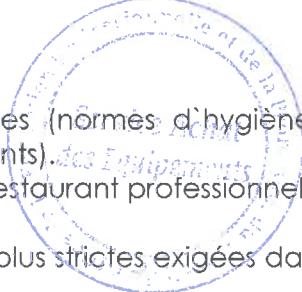
<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>130</b>	<p><b>Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm : 30 CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>131</b>	<p><b>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
<b>132</b>	<p><b>Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
133	<p><b>Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
134	<p><b>Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
135	<p><b>Couteaux sommelier</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
139	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
140	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 SANS POIGNEE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
141	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 L/L : 325 CM/265 CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
142	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 L/L : 325 CM/176 CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
143	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 SANS POIGNEE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
144	<p><b>COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 SANS POIGNEE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
145	<p><b>CREMIERS 15CL SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
146	<p><b>Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
147	<p><b>Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

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

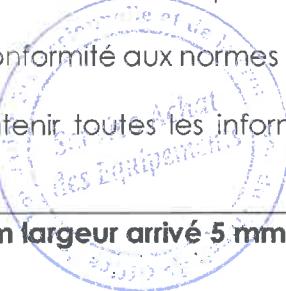
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
151	<p><b>Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
152	<p><b>Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
153	<p><b>Dariole inox Ø de 55 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
154	<p><b>Dénoyauteur d'olive alu</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
155	<p><b>DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
156	<p><b>Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
157	<p><b>DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>



Item N°	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
158	<p><b>Douilles en polycarbonate 24 Pcs</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
159	<p><b>Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
160	<p><b>Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
164	<p><b>Entonnoir 12.5cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
165	<p><b>Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
166	<p><b>EPROUVEtte POUR PESE-SIROP</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
170	<p><b>Fouet à Sauce inox 30 cm ± 5% NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230 DEGRE</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
171	<p><b>Fouet en Inox 25 cm WPS-14P** ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
172	<p><b>Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
173	<p><b>Fourchette à dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
1734	<p><b>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
175	<p><b>Fourchette à ESCARGOT Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

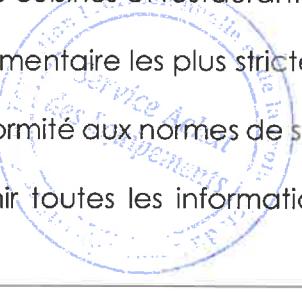
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
176	<p><b>Fourchette à HUITRES Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène,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

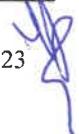
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
179	<p><b>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
180	<p><b>Fusil aiguiseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
181	<p><b>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
182	<p><b>Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
183	<p><b>Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
184	<p><b>Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
185	<p><b>Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
186	<p><b>LOUCHE A SAUCE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
187	<p><b>LOUCHE DE SERVICE EN INOX 2,5 MM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
188	<p><b>Lyre Génoise en Acier chromé (Shauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
189	<p><b>Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
190	<p><b>Mesure à cocktail double 2.5/0,55 cl en Inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

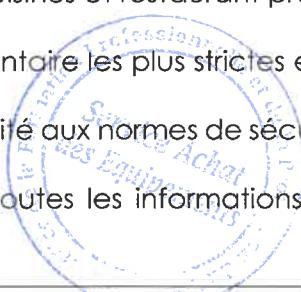
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
191	<p><b>Mesure à cocktail double 2/0,4 cl en Inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
192	<p><b>Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
193	<p><b>Moule à cake droit en inox 250x80 minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
194	<p><b>Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
195	<p><b>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
196	<p><b>Moule à cake Inox 18%- 30 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments)</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
197	<p><b>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
198	<p><b>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
199	<p><b>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
200	<p><b>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
201	<p><b>Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
202	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p><b>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
203	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
204	<p><b>MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
205	<p><b>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
206	<p><b>Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
207	<p><b>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (LxL) :(175 x 275) mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
208	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p><b>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
209	<p><b>Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
210	<p><b>Moule étain kouglopf</b></p> <p><b>Marque:</b> <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
217	<p><b>Moutardier en verre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
218	<p><b>Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
219	<p><b>Ouvre boites model de table en inox</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
220	<p><b>Panier à ménage (5pièces) en verre</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
221	<p><b>Panier à vin verseur en osier</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
222	<p><b>Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
223	<p><b>Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
224	<p><b>Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
225	<p><b>Peigne de Décoration Set de 7 pièces</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
226	<p><b>Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
236	<p><b>PINCE A ARETES INOX L8 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
237	<p><b>Pince à escargot</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
238	<p><b>Pince à gâteau en inox L 20 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
239	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p><b>Pince à Homard/noix L 12 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
240	<p><b>Pince à hors d'œuvres L 21 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
241	<p><b>Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
245	<p><b>Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
246	<p><b>Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
247	<p><b>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

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

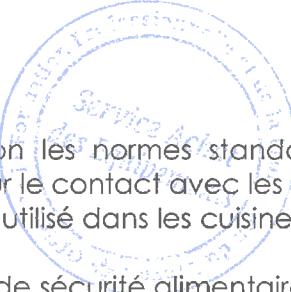
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
251	<p><b>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> 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

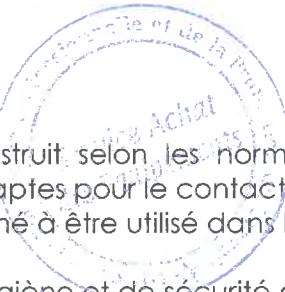
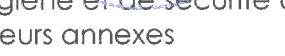
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
254	<p><b>Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
255	<p><b>Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
256	<p><b>Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60x40 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

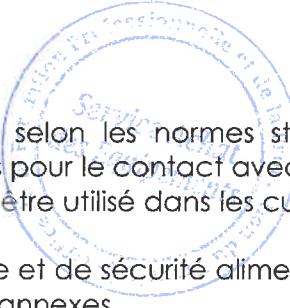
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
257	<p><b>Plaque perforée tôle à pizza diamètre 30cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne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

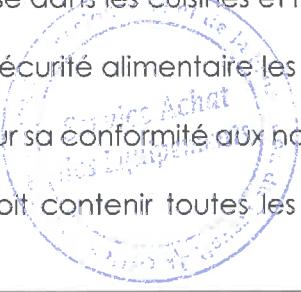
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
260	<p><b>PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
261	<p><b>PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
262	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
263	<p><b>Plateau Miroir en Verre 1/2, 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
264	<p><b>Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
265	<p><b>Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
266	<p><b>Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
267	<p><b>Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
268	<p><b>Poêle à Paella 24cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
269	<p><b>Poêles A sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
270	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
271	<p><b>Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
272	<p><b>Poêle en aluminium Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
273	<p><b>Poêle CHOC JUNIOR ANTI-ADH diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
274	<p><b>Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
275	<p><b>Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
276	<p><b>Poêle en inox 36 CM mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
277	<p><b>Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
278	<p><b>Pomme noisette ovale cannelée PP</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
279	<p><b>Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
280	<p><b>Porte-menu en simili cuir - Format A4 noir</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
281	<p><b>Pot à café 0.5L en inox avec couvercle</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
285	<p><b>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
286	<p><b>Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
287	<p><b>Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

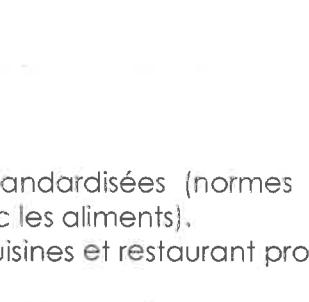
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
288	<p><b>Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
289	<p><b>Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
290	<p><b>Ramasse miette en inox</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

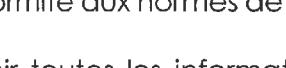


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
291	<p><b>Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
292	<p><b>Râpe 6 faces en Inox h(24cm)</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
293	<p><b>Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
294	<p><b>Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
295	<p><b>REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
296	<p><b>Rince doigts</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
297	<p><b>Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
298	<p><b>Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
299	<p><b>Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %.</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

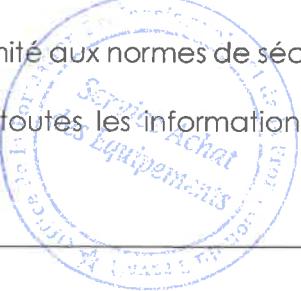
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
300	<p><b>Rouleau multicoupe uni 5 roulettes</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
301	<p><b>ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
302	<p><b>ROULEAU à pate de 100 mm EN INOX ± 10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
303	<p><b>Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
304	<p><b>Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
305	<p><b>Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
306	<p><b>Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> 

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
307	<p><b>Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
308	<p><b>SAUCIERE EN INOX - 25CL</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
309	<p><b>Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 %</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
310	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p><b>Saucière en Inox : 150 ml</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
311	<p><b>Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
312	<p><b>Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
313	<p><b>Sceaux à vin 3 L ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
314	<p><b>Scie Boucherie - 40 cm en Inox-</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
315	<p><b>SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
316	<p><b>SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
317	<p><b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
318	<p><b>SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
319	<p><b>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
320	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
321	<p><b>SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELE/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
322	<p><b>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
323	<p><b>SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
324	<p><b>Shaker en inox 75 cl</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
325	<p><b>Siphon à crème en Inox 0.5 L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
326	<p><b>Souffle à sucre 340 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
327	<p><b>Soupière 320 cl en Porcelaine</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
328	<p><b>Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
329	<p><b>Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
330	<p><b>Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
331	<p><b>Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
332	<p><b>Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
333	<p><b>Spatule en silicone 25 cm ; 35cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
334	<p><b>Spatule flexible droite de 180 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
335	<p><b>Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
336	<p><b>SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
337	<p><b>SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
338	<p><b>Spatule longue coudée manche solide 20cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
339	<p><b>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
340	<p><b>Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

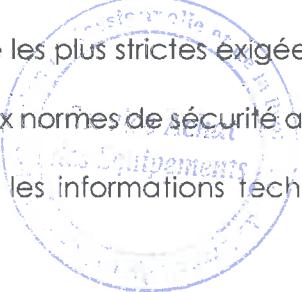
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
341	<p><b>Spatule en Elastomère thermoplastique : 45cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
342	<p><b>Sucier métal argenté sans couvercle</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
343	<p><b>Sucier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire
344	<p><b>Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
345	<p><b>Support Buffet 55.5 x 19 cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
346	<p><b>Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
347	<p><b>Support Buffet 39x39 cm APS</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
348	<p><b>Tablier boucher métal</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
349	<p><b>Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

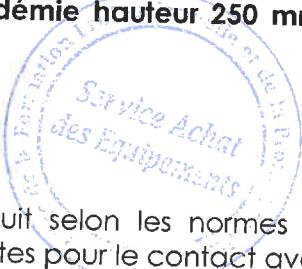
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
350	<p><b>Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
351	<p><b>Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
352	<p><b>Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
353	<p><b>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
354	<p><b>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
355	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
356	<p><b>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>
	<p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
357	<p><b>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> 
358	<p><b>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité          Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).          Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes          Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes          Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité          La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
359	<p><b>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</b>  <b>Marque:</b>  <b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
360	<p><b>Thiéière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
361	<p><b>Thermomètre Infrarouge</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
362	<p><b>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
363	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
364	<p><b>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
365	<p><b>Turbotière en Aluminium 50X40cm</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
366	<p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p><b>Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
367	<p><b>Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p>  <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p> <p>La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
368	<p><b>Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEU</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
369	<p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p> <p><b>Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
370	<p><b>VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence:</b></p> <p>Produit de bonne qualité  Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d`hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).  Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes  Conforme aux normes d`hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité  La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
371	<p><b>Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées  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 cuisine professionnel et leurs annexes  Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
372	<p><b>Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
373	<p><b>Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
374	<p><b>Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
375	<p><b>Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
376	<p><b>Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
377	<p><b>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
378	<p><b>Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
379	<p><b>Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
380	<p><b>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
381	<p><b>Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
382	<p><b>Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
383	<p><b>Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
384	<p><b>Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
385	<p><b>Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
386	<p><b>Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
387	<p><b>Vide Pomme PP : 15 mm PM</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
388	<p><b>Zesteur verticale</b></p> <p><b>Marque:</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisine professionnel et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

## Tableau de répartition

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité ISTHT BENI MELLAL</b>
1	Aiguille à Brider en Inox	U	5
2	Aiguille à larder	U	2
3	Armoire stérile 10 couteaux	U	2
4	Assiette à Dessert classique en porcelaine émaillée certifiée blanche 23 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	260
5	Assiette à pain classique en porcelaine émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
6	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
7	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
8	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
9	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine émaillée blanche Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
10	Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
11	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200
12	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 31cm tendance	U	200
13	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 16cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	220
14	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 20cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	220
15	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 27cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	220
16	Assiette plate porcelaine émaillée blanche diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	220
17	Assiette rectangulaire 16x24cm tendance haut de gamme hôtelier qualité	U	100

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
18	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	4
19	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC	U	4
20	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	4
21	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	4
22	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC	U	4
23	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	U	4
24	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	U	4
25	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	U	4
26	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	U	4
27	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	U	4
28	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	U	4
29	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC	U	4
30	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	U	4
31	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC	U	4
32	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	4
33	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	4

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
34	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	4
35	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	4
36	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	4
37	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	4
38	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	4
39	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	4
40	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	4
41	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	4
42	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	4
43	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	4
44	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	4
45	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	4
46	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	4
47	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	4
48	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	4
49	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	4

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
50	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	4
51	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	6
52	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	2
53	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	2
54	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6
55	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6
56	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6
57	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène	U	2
58	Batte Côtelette en Inox diamètre 10 cm +/-10%	U	2
59	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	8
60	BEURRIER 06CM /4CL ± 10 %EN PORCELAINE BLANCHE	U	60
61	Boite 50 cartouche pour siphon	U	1
62	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	2
63	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	2
64	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	2
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
66	BOLS A CEREALES- 15,5CM ±10 %	U	100
67	BOLS A CONSOMMER- 12CM/38CL ±10 % EN PORCELAINE BLANCHE	U	100
68	BOLS DE CUISINE CON INOX Série : 1L ; 2L; 8L ± 5 %	U	2
69	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L ± 5 %	U	2
70	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L ;10L ; 13.5L ; 2,8L ;4.5L ;6.5L ± 5 %	U	2
71	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	2
72	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	4
73	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4
74	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	4
75	CANNELEUR ZESTEUR PP	U	4
76	Carafe à décanter évasée en verre	U	12
77	Carafe à eau base carrée en verre 110 cl	U	12
78	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	10
79	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	12
80	Casse homard	U	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
81	Casse noix	U	2
82	Casseroles cuivre et inox série 1,2l ; 2,5 l ± 10 %	U	4
83	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
84	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
85	Cercle à tarte en inox Diam :20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	5
86	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	10
87	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10
88	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	10
89	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	10
90	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	2
91	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	2
92	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	2
93	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	2
94	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %	U	2
95	Chariot a légumes inox	U	1
96	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	8
97	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	8

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
98	Chinois Passoire Etamine inox Diam 20cm ± 10 %	U	6
99	Ciseaux Cuisine en INOX	U	6
100	Ciseaux à grappe en INOX – longueur 18 cm ±10 %	U	2
101	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %	U	2
102	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
103	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	20
104	Cone en inox pour croquembouche Diam 275 mm hauteur 450 mm ± 10 %	U	4
105	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	U	24
106	Coquilleur a Beurre PP	U	6
107	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	12
108	Corbeille présentation bambou basket	U	6
109	Corne 134x94 mm en PP	U	10
110	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	U	100
111	Coupe à glace en inox DIAM 9,5 CM tendance hôtelier qualité supérieure	U	100
112	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
113	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	10
115	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%	U	24
115	Couteau A BEURRE en inox tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120
116	Couteau A dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5cm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120
117	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
118	Couteau à fromage pâte dure 145 mm +/-5%	U	2
119	Couteau à fromage pâte molle 145 mm +/-5%	U	2
120	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	10
121	Couteau A huître manche ABS	U	6
122	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	2
123	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	2
124	Couteau à Poisson en Inox (90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
125	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
126	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	42
127	Couteau professionnel de cuisine	U	6
128	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
129	Couteau économie manche ABS	U	10
130	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	U	2
131	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets	U	6
132	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
133	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	2
134	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	2
135	Couteaux sommelier	U	12
136	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1	U	10
137	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½	U	6
138	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3	U	10
139	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6	U	10
140	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 SANS POIGNEE	U	10
141	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 L/L : 325 CM/265 CM	U	10
142	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 L/L : 325 CM/176 CM	U	10
143	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 SANS POIGNEE	U	10
144	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 SANS POIGNEE	U	10

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
145	CREMIERS 15CL	U	6
146	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
147	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
148	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
149	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	80
150	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
151	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	4
152	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
153	Dariole inox Ø de 55 mm minimum	U	10
154	Dénoyauteur d'olive alu	U	2
155	DESOSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16CM ± 10 %	U	2
156	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	4
157	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	6
158	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4
159	Eminceur 30cm. ép 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	U	2
160	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur	U	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
161	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée	U	2
162	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale	U	2
163	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde	U	3
164	Entonnoir 12.5cm ± 10 %	U	2
165	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	U	2
166	EPROUVETTE POUR PESE SIROP	U	2
167	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	U	2
168	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	2
169	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	2
170	Fouet à Sauce inox 30 cm ± 5% NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230 DEGRE	U	6
171	Fouet en Inox 25 cm WPS-14P** ± 10 %	U	6
172	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %	U	2
173	Fourchette a dessert en inox longueur 20 cm ± 10 % tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	180
174	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
175	Fourchette à ESCARGOT Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
176	Fourchette à HUITRES Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
177	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
178	Fourchette DE SERVICE POUR BUFFET EN INOX Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	30
179	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
180	Fusil aiguiseur rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %	U	2
181	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	U	6
182	Grand Plateau de service classique de thé marocain argenté rectangulaire 40x 20 cm ± 10 %	U	2
183	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %	U	4
184	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	10
185	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	U	20
186	LOUCHE A SAUCE	U	10
187	LOUCHE DE SERVICE EN INOX 2,5 MM	U	12
188	Lyre Génoise en Acier chromé (5 hauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 %	U	4
189	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox ± 10 %	U	2
190	Mesure à cocktail double 2.5/0,55 cl en Inox ± 10 %	U	8
191	Mesure à cocktail double 2/0,4 cl en Inox ± 10 %	U	8
192	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %	U	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
193	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	4
194	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %	U	2
195	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	4
196	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	2
197	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	4
198	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	4
199	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %	U	4
200	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	4
201	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	4
202	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	4
203	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	U	12
204	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	U	12
205	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	U	12
206	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm	U	6
207	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule ( Lxl ) :(175 x 275) mm ± 10 %	U	12
208	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	U	12

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
209	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	U	12
210	Moule étain kouglopf	U	4
211	Moule exopan dariole lot de 6	U	2
212	Moule inox dariole 0,05l ± 10 %	U	2
213	Moule inox dariole 0,07l ± 10 %	U	2
214	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	U	4
215	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules de forme différent)	U	2
216	MOULE INOX CROQUEMBOUCHE	U	4
217	Moutardier en verre	U	20
218	Chevalets de table numérotées Acier inoxydable de 1 au 36, Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1
219	Ouvre boites model de table en inox	U	2
220	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	20
221	Panier à vin verseur en osier	U	2
222	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	24
223	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm ;24 cm ± 10 %	U	2
224	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
225	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	4
226	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	U	6
227	Pelle à pâtisserie en inox	U	4
228	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	4
229	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	4
230	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	4
231	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2
232	Petit seau à glaçons	U	10
233	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	24
234	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	2
235	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	2
236	PINCE A ARETES INOX L8 cm	U	2
237	Pince à escargot	U	6
238	Pince à gâteau en inox L 20 cm	U	4
239	Pince à Homard/noix L 12 cm	U	6
240	Pince à hors d'œuvres l 21 cm	U	4

<b>Item N°</b>	<b>Désignation et caractéristiques techniques</b>	<b>Unité</b>	<b>Quantité ISTHT BENI MELLAL</b>
241	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	10
242	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	10
243	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	6
244	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm ;45cm	U	6
245	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	12
246	Seau en inox gradué avec base 12 lts ± 5 %	U	6
247	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	U	6
248	Planche à Découper Bleu en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	U	2
249	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	U	2
250	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp :2cm	U	2
251	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
252	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	2
253	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	6
254	Plaque à débarrasser inox 40x30,18/10	U	14
255	Plaque à four allu perfore 60X40cm ± 10 %	U	6
256	Plaque à tuile EN ALUM PERFORÉE 60x40 ± 10 %	U	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
257	Plaque perforée tôle a pizza diamètre 30cm	U	2
258	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	12
259	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %	U	12
260	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	6
261	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE	U	1
262	Plateau Miroir en Verre 1/1, 32,5 x 53 cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6
263	Plateau Miroir en Verre 1/2 32,5 x 26,5cm, H: 3 cm ± 10 %	U	6
264	Poches en perlon, série : 34 cm ,50cm	U	12
265	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm	U	12
266	Poêle à frire alu anti-adhérente 20 cm ± 10 %	U	2
267	Poêles à frire tôle blanc, série : 18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	U	2
268	Poêle à Paella 24cm ± 10 %	U	2
269	Poêles A sucre cuivre, série : 1,8l ; 2,5l	U	4
270	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	8
271	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	2
272	Poêle en aluminium Antiadhésive: Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm ± 5 %	U	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
273	Poêle CHOC JUNIOR ANTI-ADH diamètre 32cm. H4.4 cm Ep:3.3 ± 5 %	U	2
274	Poêle de flambage ronde en cuivre diamètre 240 mm ± 10 %	U	4
275	Poêle de flambage ovale en cuivre L35x23 ± 10 %	U	4
276	Poêle en inox 36 CM mm ± 10 %	U	2
277	Poêle ovale à poisson diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	2
278	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	2
279	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %	U	10
280	Porte-menu en simili cuir - Format A4 noir	U	20
281	Pot à café 0.5L en inox avec couvercle	U	10
282	Pot à lait 0.5L en inox avec couvercle	U	10
283	Pot à lait 1 L en inox avec couvercle	U	10
284	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm ± 10 %	U	4
285	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm ± 10 %	U	4
286	Présentoir Buffet h : 12cm ± 10 %	U	4
287	Présentoir Buffet h : 8cm ± 10 %	U	4
288	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
289	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %	U	2
290	Ramasse miette en inox	U	24
291	Ramequin en verre diamètre 8.5cm ± 10 %	U	32
292	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	2
293	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4
294	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28 ± 10 %	U	4
295	REGLE GRADUEE FLEXIBLE 66 cm ± 10 %	U	2
296	Rince doigts	U	12
297	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm	U	2
298	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6
299	Rouleau à pâtisserie nylon Ø 45mm ± 5 %	U	12
300	Rouleau multicoupe uni 5 roulettes	U	6
301	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10	U	12
302	ROULEAU a pate de 100 mm EN INOX ± 10	U	3
303	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	12
304	Saladier Carré Blanc en mélamine 12.5,0.4 L ± 10 %	U	12

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
305	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 ± 10 %	U	12
306	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 ± 10 %	U	12
307	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	12
308	SAUCIERE EN INOX - 25CL	U	20
309	Saucier Porcelaine blanc Style classique finition élégante H8 x L18 x P6 ± 10 %	U	20
310	Saucière en Inox : 150 ml	U	6
311	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	8
312	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12
313	Sceaux à vin 3 L ± 10 %	U	10
314	Scie Boucherie - 40 cm en Inox	U	1
315	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 ± 10 %	U	4
316	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé	U	4
317	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	3
318	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	4
319	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	4
320	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	4

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
321	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/ MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE	U	1
322	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	80
323	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	100
324	Shaker en inox 75 cl	U	2
325	Siphon à crème en Inox 0.5 L	U	2
326	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	U	2
327	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	4
328	Soupière en inox Diamètre 24 avec couvercle	U	16
329	Soupière en inox Diamètre 24 ± 10 % sans couvercle	U	16
330	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm ± 10 %	U	6
331	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	32
332	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	12
333	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	6
334	Spatule flexible droite de 180 mm ± 10 %	U	6
335	Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %	U	6
336	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm ;30cm	U	6

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
337	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	6
338	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	6
339	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	U	6
340	Spatules pâtissière longueur 240 mm ; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %	U	6
341	Spatule en Elastomère thermoplastique: 45cm	U	4
342	Sucrier métal argenté sans couvercle	U	20
343	Sucrier En inox avec couvercle 23 cl ± 10 %	U	20
344	Sucrier en porcelaine blanche qualité supérieure 23 cl ± 10 %	U	20
345	Support Buffet 55.5 x 19 cm	U	4
346	Support Menu à Pince 30 cm ± 10 %	U	24
347	Support Buffet 39x39 cm APS	U	4
348	Tablier boucher métal	U	1
349	Tamis tout en inox Ø 20 cm Maille 0,45mm ± 5 %	U	3
350	Tamis à farine bord plastique Ø 35 Maille : 0.8mm ; 1.8mm ± 5 %	U	5
351	Tamis tout inox Ø 35cm Maille 1,28mm ± 5 %	U	4
352	Tapis à décor relief Arabesque 25 x 18,5 cm ± 5 %	U	4

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
353	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm ± 5 %	U	6
354	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 5 %	U	6
355	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	25
356	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	U	50
357	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60
358	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60
359	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	6
360	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	6
361	Thermomètre Infrarouge	U	2
362	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4
363	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	10
364	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	24
365	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	1
366	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
367	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
368	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité ISTHT BENI MELLAL
369	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36
370	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240
371	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
372	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
373	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72
374	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
375	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24
376	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
377	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	180
378	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12
379	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	180
380	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120
381	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
382	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
383	Verre Martigues 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
384	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
385	Verre Old Fashioned 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE	U	36
386	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48
387	Vide Pomme PP : 15 mm PM	U	5
388	Zesteur verticale	U	2

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<p>Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique</p> <p><i>Directeur de l'approvisionnement et de la logistique</i></p> <p><i>Abdeltif AOURAGH</i></p>



WJ  
207

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

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

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

Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non conforme.  
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A</b></p> <p><b>GAZ GN 2/1.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>Allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</p> <p>Raccordement (Mise) à la terre.</p> <p><u>Brûleurs :</u></p> <p>Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40 Kw minimum</p> <p>Veilleuse d'allumage protégée</p> <p>Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur</p> <p>Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</p> <p>Grilles en FONTE</p> <p>Détendeurs et vanne type gaz.</p> <p><u>Four à gaz :</u></p> <p>Puissance : 8 Kw minimum</p> <p>Dimensions intérieures du four GN 2/1</p> <p>Chambre de cuisson en acier inoxydable.</p> <p>Sol en fonte</p> <p>Porte en acier inoxydable de 40 mm +/-10% d'épaisseur.</p> <p>Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme</p> <p>Thermostat réglable de 120 à 180 °C</p> <p>Equipé d'une grille GN 2/1</p>		