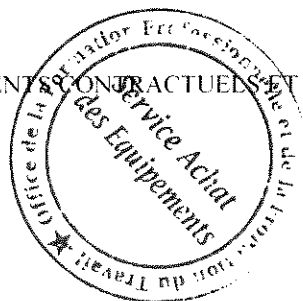


SOMMAIRE

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,

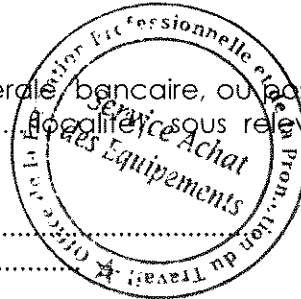
Et,

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.

19

4

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet l'acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée à l'ISTHT AL HOCEIMA , répartie en lot suivant :

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

Il est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa 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'OPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

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

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

- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 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 réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables. Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.

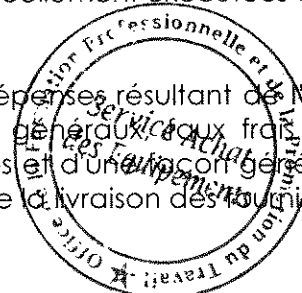
Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

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



21

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.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.

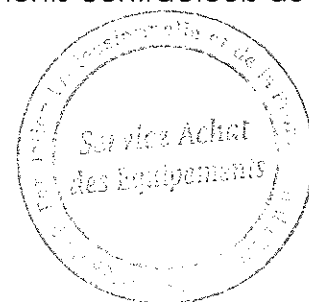
Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8%) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

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 : Sept mille cinq cents Dirhams (7.500,00DH)
- Lot N° 2 : Trois mille cent Dirhams (3.100,00DH)
- Lot N° 3 : Quatre mille cent Dirhams (4.100,00 DH)
- Lot N° 4 : Deux mille deux cents Dirhams (2.200,00 DH)
- Lot N° 5 : Cinq mille quatre cents Dirhams (5.400,00 DH)
- Lot N° 6 : Quatre mille six cents Dirhams (4.600 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 agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur.

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

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

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

- 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 marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

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

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

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

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,) dans les sites bénéficiaires, à la date prévue, en présence



d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

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

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

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

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

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés 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 du 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'OFPPPT 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'OFPPPT 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 constituant 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'OFPPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

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

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

ARTICLE N°16 : BREVETS.

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

ARTICLE N°17 : SOUS-TRAITANCE.

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

Il doit 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	2,3,10,13, 14 et 18
Lot 2	Tous les items
Lot 3	1,2,4 et 6
Lot 4	3 et 4
Lot 5	1,3,4,5,7 et 8
Lot 6	14,15,18,34,62,70,83,108,113,116 et 125

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 MARCHÉ.

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

ARTICLE N°20 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ.

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 inclut 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 suscitée 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 CCACT, 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 CCACT, et le paiement de la retenue de garantie est effectué ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

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

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

En application des dispositions de l'article 25 du CCACT, 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 (CCACT). 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 (CCACT).

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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

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

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire 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 délégataire.

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

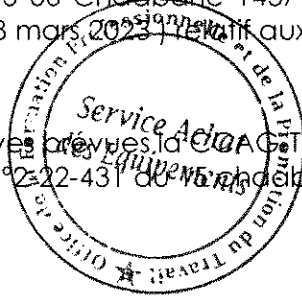
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

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

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues par la CCAGT, 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.

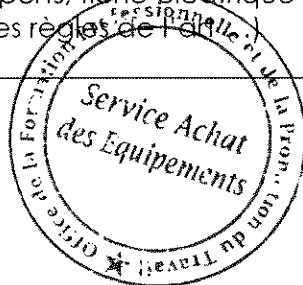
Lot 1 : MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET PETIT MATERIEL DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 12 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T Manuel d'installation et d'entretien 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. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE: Marque : Référence : CARACTERISTIQUES Construction en acier inox. Nombre de niveaux : 6 Cuisson de charges mixtes Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes Haute productivité 3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés Fonction de maintien au chaud Simplicité d'utilisation Éclairage de la chambre de cuisson. 5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C Processus de maintien au chaud Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration</p>

	<p>Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu'à 130 l / seconde pour d'excellents résultats</p> <p>Ecran tactile</p> <p>Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements,</p> <p>Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum.</p> <p>Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%.</p> <p>Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable.</p> <p>Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température</p> <p>Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, grâce à des technologies intelligentes qui permet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés -Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence -Détartrage automatique du four et nettoyage interne médiaire ultra rapide d'environ 12 minutes <p>Dimensions : L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%</p> <p>Puissance de raccordement électrique : 10,8 kW minimum</p> <p>Tension : 400 V - Triphasé</p> <p>Capacité / Volume : 6 niveaux</p> <p>Compatibilité : GN 1/1, GN 1/2</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1 • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (<u>fiche technique du produit</u>). <p>Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé</p> <p>Hotte aspirante installée en dessous du four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10%</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2,8Kw minimum</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p>

	<p>Vapeur : 2 sorties Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre. Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Table Support munis de pieds réglables en hauteur. Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><u>Accessoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange en inox. - mini-vannes d'isolement. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>
4	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg. Monophasé 220V Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur en aluminium Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum. Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
5	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire Lame en acier inox AISI 304 VG Transmission par courroie</p>

	<p>Alimentation 220 V - 50 Hz Épaisseur de coupe (mm) 0-15 Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie Livré avec : Démonte lame, Aiguiseur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art.)</p>
6	<p>BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué 1,25 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. 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>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum.</p>

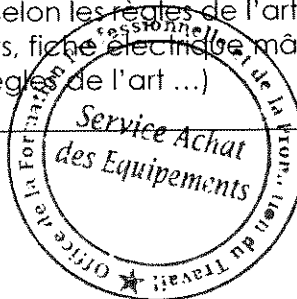


	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
8	<p>MOULIN A CAFE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance de la trémie : 02 Kg.</p> <p>Puissance : 300 W minimum</p> <p>Corps en fonderie d'aluminium</p> <p>Moulin silencieux (63dB).</p> <p>Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette.</p> <p>Doseur : à remplissage automatique</p> <p>Protection contre la surchauffe</p> <p>Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
9	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm minimum</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Puissance restituée 900 W</p> <p>230 V 50 Hz</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Programmateurs mécanique</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>

10	<p>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. Marque : Référence : Scie de construction en acier inoxydable 18/10. Système tendeur de lame de procédure automatique. Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien Moteur de 750W minimum, Longueur du lame 1800 minimum Hauteur de coupe utilisable : 225 minimum Largeur de la coupe : 200 minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>
11	<p>Poubelle 120 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
12	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE De capacités 1100 litres La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
13	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE Marque Référence</p>

	<p>Consommable : pastille Poids : 15 kg Réservoir d'eau : 6 litres minimum Alarme de détartrage Puissance nominale : 2410 w minimum Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10% Plaque chauffe-tasses Insertion et éjection semi-automatique de la capsule Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein Pression : 16-19 bars Support de tasse pivotant Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées Possibilité de programmer les tailles de tasse Manuel d'installation et d'entretien et certificats.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>
14	<p>APPAREIL SOUS VIDE Marque Référence Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum Pression de vide (maximale) : 2 mbar facile à transporter et à installer. Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur Un kite des sacs sous-vide de 100 unités</p>
15	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL Marque Référence Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum</p>

16	<p>CUISEUR A OEUF 6 PANIERS Marque Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs Thermostat de régulation, Limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
17	<p>CUISEUR A RIZ 8L Marque Référence Boîtier en inox Puissance : 1,95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum Permet de cuire et de maintenir au chaud près. Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p>Livré avec : 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
18	<p>FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT Marque Référence Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie, même les gros jambons. Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis. Dimensions (LxHxP): 500x 1000x400 +/-10% Hauteur utile : 700 mm +/-10%</p>



Poids à vide : **21 Kg minimal**

Alimentation 220 V-50HZ

Porte battante isolé à double paroi.

Poignet de transport de chaque côté du fumoir

Tige à suspendre réglable

Bac de récupération des graisses évite que les jus de cuisson ne s'écoulent sur la sciure et s'enflamment.

Tiroir à sciure de bois pour le fumage traditionnel à froid,

Clapet de ventilation

Tirette de ventilation

Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.

Livré avec :

03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (saucisses, petits poissons...)

05 crochets en S, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg.

01 Allume-sciure

Socle en inox avec étagère basse.

Gaine d'extraction et accessoires.

PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE

Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants

Marque

Référence

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

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

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

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

Gestion automatique de voltage.

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

Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.

Points forts :

Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant

Caractéristiques :

Puissance (en W) : 3500 W minimum

Nombre de niveaux (par/feu) : 6

Nombre de feux : 2

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

Tension (en V) : 230 V

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

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

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

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

19

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISTHT HOCEIMA
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	4
2	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	2
3	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	1
4	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	1
5	TRANCHEUR	1
6	BLENDER ELECTRIQUE	4
7	PRESSE AGRUME CUVE	2
8	MOULIN A CAFE	1
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	6
10	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	1
11	POUBELLE 120 LITRES	20
12	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	6
13	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	1
14	APPAREIL SOUS VIDE	1
15	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	1
16	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	2
17	CUISEUR A RIZ 8 L	2
18	FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT	1
19	PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE	4

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -10°C à -22° C • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Le dégivrage à gaz chaud gaz • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille <ul style="list-style-type: none"> • Thermomètre digitale en façade

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. • Puissance absorbée : 480 w minimum • Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>
2	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTILEE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie Evaporation automatique de l'eau de dégivrage Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles 22 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600a ou similaire Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 210W maximum Tension d'alimentation : 230 V - 50Hz Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>

LOT 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>BATTEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Capacité en farine : 6 kg minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>
2	<p>BATTEUR MELANGEUR 5 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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>
3	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence :</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
4	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électroniques LCD avec écran tactile • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V 50 Hz Puissance électrique 7,8 KW Minimum Système de refroidissement forcé des composants internes; Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé. • Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit 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.</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>
5	<p>TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance 6L Fabrication en PVC noir haute résistance Livrée avec une cuve et couvercle amovible en acier inoxydable Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température Plateau en inox pour 6L de chocolat 04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p><u>Dimensions :</u></p> <p>Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +/-10% Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +/-10% Poids à vide : 3.72 kg Tension : 220 V à 230 V Puissance : 120 W Puissance : 3 bars</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
6	<p>GUItARE DE CHOCOLAT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox Cordes très robustes et facile à monter Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm</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
	<p>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.</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>LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable. Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée. 2 têtes : 2 lampes de 500 W Dimensions : 460 x 330 mm minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
8	<p>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE Marque : Référence : Débit minimum : 250g/min, Puissance minimale : 60 watts, Alimentation : 220 volts-50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat</p>
9	<p>Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
10	<p>Gants à tirer le sucre jeux en Latex Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.</p>
11	<p>Gants pour le chocolat – Jeux Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
12	Thermomètre à sucre Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
13	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir Marque : Référence : Simple détente Poire avec clapet anti-retour Canule en cuivre Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
14	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.
15	Chalumeau Professionnel Marque : Référence : Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (pièces) Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
16	Ciseaux pour sucre Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin Manche laquée noire
17	Plaque chauffante pour sucre Marque : Référence : Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé
18	Décapeur thermique chocolat électrique Marque : Référence : Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux Dispositif Thermo stop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge Pare-chaaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie. Puissance : 1500 W minimal - 220V 50Hz. Livré avec 3 embouts.

Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISTHT HOCEIMA
1	BATTEUR MELANGEUR 15 L	1
2	BATTEUR MELANGEUR 5L	6
3	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	10
4	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	1
5	TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL	2
6	GUITARE DE CHOCOLAT	1
7	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	2
8	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	2
9	AEROGAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	2
10	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	12
11	GANTS POUR LE CHOCOLAT - JEUX	12
12	THERMOMETRE A SUCRE	4
13	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	6
14	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	4
15	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	4
16	CISEAUX POUR SUCRE	6
17	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	2
18	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	2

LOT⁴ : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 % DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
2	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 % DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
3	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse, Prédiposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>
4	<p>SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmeur : easy control Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre approprié Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + N - 50 Hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>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.</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>

51

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT HOCEIMA
1	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	2
2	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	2
3	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	1
4	SECHOIR DE LINGE	1



52



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
2	<p>CHARIOT DE SERVICE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
3	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION : Marque : Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Antichoc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox AISI 304, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • 3 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. • livré avec serrure avec clés.
5	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
6	<p>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Etagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. 2 étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 ème, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.</p>
7	<p>TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :</p>
8	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dossieret arrière inox • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle, • Poubelle pour les serviettes,
9	<p>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis</p>
10	<p>SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres</p>

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Antibactérien couleur bleu
11	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT HOCEIMA
1	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	2
2	CHARIOT DE SERVICE	2
3	CHARIOT DE DISTRIBUTION	2
4	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	10
5	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05; Niveau	14
6	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	12
7	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	1
8	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	4
9	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	10
10	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	10
11	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	10

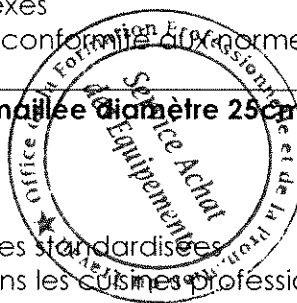
55

LOT 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

Item	Désignations et caractéristiques techniques
1	<p>Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
2	<p>Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
3	<p>Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
4	<p>Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

5	<p>Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
6	<p>Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
7	<p>Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILÉE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
8	<p>Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

9	<p>Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
10	<p>Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
11	<p>Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
12	<p>Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>



13	<p>Bahut inox 1,7l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
14	<p>Bahut inox 2,4l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
15	<p>Bahut inox 5l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
16	<p>Bain-marie inox 1,3l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
17	<p>Bain-marie inox 3,2l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

18	<p>Bain-marie inox 6,3l sans couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
19	<p>Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
20	<p>Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
21	<p>Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
22	<p>Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

23	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
24	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
25	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
26	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
27	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

28	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
29	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
30	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
31	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
32	<p>Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

33	<p>Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
34	<p>Couteau à fromage pâte dure taille 21</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
35	<p>Couteau à fromage pâte molle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
36	<p>Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm 10 \%$</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
37	<p>Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

38	<p>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
39	<p>Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
40	<p>Ciseaux cuisines professionnelles inox Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
41	<p>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
42	<p>Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

43	<p>Cuillère à moka en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
44	<p>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
45	<p>CHALUMEAU A CARAMELISER 40ML-16CM \pm 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
46	<p>CHINOIS INOX TOILE, Série 20cm, 24cm \pm 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
47	<p>Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

48	<p>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
49	<p>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
50	<p>Gant pour Four Résistant en Silicone à une t° jusqu'à 93° L43cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
51	<p>Godet à couverts polyéthylène Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
52	<p>Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>

	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
53	<p>Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
54	<p>Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
55	<p>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
56	<p>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

57	<p>Moule à cake en inox 18%, 35X12Prof 8.5 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
58	<p>Moule à cake en inox 18%, 30 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
59	<p>Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
60	<p>Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
61	<p>Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

62	<p>Moule à steak hache rond 11 cm en inox</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
63	<p>Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
64	<p>Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
65	<p>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
66	<p>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 B (100x89) mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</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>

	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité
67	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
68	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
69	<p>Moule en silicone alimentaire 175 x 300 mm (60°C/230°C) \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
70	<p>Moule étain kouglof 14 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

70

71	<p>Moule exopan dariole set 6 Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
72	<p>Moule inox dariole 0,05l ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
73	<p>Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
74	<p>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
75	<p>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

76	<p>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm \pm 10 % Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
77	<p>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 180 mm minimum Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
78	<p>Moule à manquer en Fer Blanc Rond Uni Diam 180MM \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
79	<p>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
80	<p>Moule à petit four cannelé en inox longueur 35 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

81	<p>Moule à petit four Losange en FER BLANC 60 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
82	<p>Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm \pm 10 % avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
83	<p>Moules a chocolat professionnels en Silicone (10 Moules Différents modèles) Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les chocolateries et pâtisseries professionnelles et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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>
84	<p>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
85	<p>Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

86	<p>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
87	<p>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
88	<p>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
89	<p>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
90	<p>Planche à Découper Professionnelle 55 x 45 x 3CM Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

91	<p>Poêle en Inox : Série 36cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
92	<p>Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
93	<p>Pelle a chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les chocolateries et pâtisseries professionnelles conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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>
94	<p>Pince à arêtes inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
95	<p>Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

96	<p>Pince à escargot en inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
97	<p>Pince à gâteau en inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
98	<p>Pince à Homard/noix Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
99	<p>Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
100	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

101	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
102	<p>Présentoir Buffet h : 12cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
103	<p>Présentoir Buffet h : 8cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
104	<p>Racle tout nylon 120X90 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
105	<p>Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

106	<p>Râpe 6 faces en Inox h (24cm) Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
107	<p>Rouleau à pâtisserie Nylon 500 Diam 45MM \pm 5 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
108	<p>SERIE DE 06 CASSEROLES 18-20-22-24-28 en Inox avec Fond renforcé 18/10 Marque: Référence: Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes. Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes. Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>
109	<p>Rouleau Pic vite en Polyamide 12CM \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

110	<p>Seringue pour cuisine 30 ml Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
111	<p>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
112	<p>Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
113	<p>Souffle à sucre 36 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
114	<p>Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

115	<p>Spatules en Silicone :25 cm , 35cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
116	<p>Spatules en fibre longueurs :25 cm , 30cm, 40cm et 50cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
117	<p>Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
118	<p>Tamis tout inox 18/10-diam : 350, maille 25 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
119	<p>Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

120	<p>Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
121	<p>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm \pm 10 % (230 °C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
122	<p>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 10 % (230 °C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
123	<p>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
124	<p>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

125	<p>Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
126	<p>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
127	<p>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
128	<p>Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
129	<p>Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

130	<p>Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
131	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
132	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
133	<p>Verre a eau FB "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>
134	<p>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>

135	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
	Marque:
	Référence :
	Matériel professionnel construit selon les normes standardisées
	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes
	conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité

Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Quantité ISHT AHOCEIMA
1	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	200
2	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée émaillée blanche 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	200
3	Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure.	120
4	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
5	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
6	Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
7	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
8	Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
9	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120
10	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
11	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
12	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	120
13	Bahut incx 1,7l sans couvercle	4

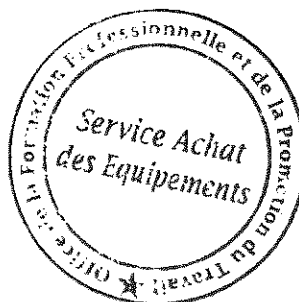
14	Bahut inox 2,4l sans couvercle	4
15	Bahut inox 5l sans couvercle	4
16	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle	4
17	Bain-marie inox 3,2l sans couvercle	4
18	Bain-marie inox 6,3l sans couvercle	4
19	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
20	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
21	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
22	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
23	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
24	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
25	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	10
26	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE	10
27	Bac gastronome inox GN 1/4 -150MM INOX 3,4L AVEC COUVERCLE	10
28	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX 1,8L AVEC COUVERCLE	10
29	Bac gastronome inox GN 1/6 -150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE	10
30	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE	10
31	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	10
32	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm \pm 10 %	60
33	Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche \pm 10 %	60
34	Couteau à fromage pâte dure taille 21	4
35	Couteau à fromage pâte molle	4
36	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 %	10
37	Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique	4
38	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	30
39	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm \pm 10 %	24
40	Ciseaux cuisines professionnelles inox	6
41	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	4

42	Cuillère à café en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
43	Cuillère à moka en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
44	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
45	CHALUMEAU A CARAMELISER 40ML-16CM \pm 10 %	2
46	CHINOIS INOX TOILE, Série 20cm, 24cm \pm 10 %	12
47	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	60
48	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	60
49	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	60
50	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	6
51	Godet à couverts polyéthylène	6
52	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm \pm 10 %	6
53	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm \pm 10 %	6
54	Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle	6
55	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum avec couvercle	6
56	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm \pm 10 %	6
57	Moule à cake en inox 18%, 35X12Prof 8.5 cm \pm 10 %	2
58	Moule à cake en inox 18%, 30 cm \pm 10 %	2
59	Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm \pm 10 %	6
60	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm \pm 10 %	6
61	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm \pm 10 %	6
62	Moule à steak hache rond 11 cm en inox	4
63	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm \pm 10 %	12
64	Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm \pm 10 %	12
65	Moule en polycarbonate demi -sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm \pm 10 %	12
66	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 B (100x89) mm	6
67	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm \pm 10 %	12
68	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm \pm 10 %	12
69	Moule en silicone alimentaire 175 x 300 mm (60°C/230°C) \pm 10 %	10
70	Moule etain kouglof 14 cm	4

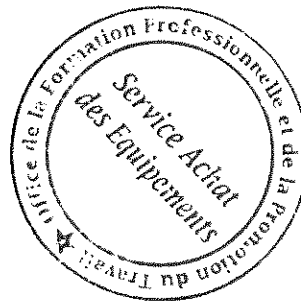
71	Moule exopan dariole set 6	2
72	Moule inox dariole 0,05l \pm 10 %	2
73	Moule inox dariole conique 0,07l \pm 10 %	6
74	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	6
75	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm \pm 10 %	6
76	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm \pm 10 %	6
77	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 180 mm minimum	6
78	Moule à manquer en Fer Blanc Rond Uni Diam 180MM \pm 10 %	6
79	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm \pm 10 %	6
80	Moule à petit four cannelé en inox longueur 35 mm \pm 10 %	6
81	Moule à petit four Losange en FER BLANC 60 mm \pm 10 %	6
82	Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm \pm 10 % avec couvercle	4
83	Moules a chocolat professionnels en Silicone (10 Moules Différents modèles)	2
84	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	8
85	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	8
86	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	8
87	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	8
88	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	8
89	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	8
90	Planche à Découper Professionnelle 55 x 45 x 3CM	8
91	Poêle en Inox : Série 36cm \pm 10 %	6
92	Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm \pm 10 %	6
93	Pelle a chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 %	6
94	Pince à arêtes inox	2
95	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	4
96	Pince à escargot en inox	6
97	Pince à gâteau en inox	6
98	Pince à Homard/noix	6
99	Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm	6

100	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm	4
101	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm	4
102	Présentoir Buffet h : 12cm	4
103	Présentoir Buffet h : 8cm	4
104	Racle tout nylon 120X90 mm \pm 10 %	10
105	Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 %	2
106	Râpe 6 faces en Inox h (24cm)	2
107	Rouleau à pâtisserie Nylon 500 Diam 45MM \pm 5 %	12
108	SERIE DE 06 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en Inox avec Fond renforcé 18/10	4
109	Rouleau Pic vite en Polyamide 12CM \pm 10 %	12
110	Seringue pour cuisine 30 ml	6
111	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	100
112	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	100
113	Souffle à sucre 36 cm \pm 10 %	3
114	Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm	12
115	Spatules en Silicone : 25 cm , 35cm	12
116	Spatules en fibre longueurs : 25 cm , 30cm, 40cm et 50cm	6
117	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm \pm 10 %	12
118	Tamis tout inox 18/10-diam : 350, maille 25 mm	6
119	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm	6
120	Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm \pm 10 %	6
121	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm \pm 10 % (230 °C)	6
122	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 10 % (230 °C)	6
123	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm \pm 5 %	50
124	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm \pm 5 %	50
125	Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser	2
126	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10%	4
127	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	4
128	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	4
129	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
130	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60

131	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	4
132	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	4
133	Verre à eau FB "verre sonore" Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60
134	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	60
135	Verre à Thé Cristal Transparent Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	60



LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdelatif ACURAGH



Annexe :

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

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

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

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

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

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

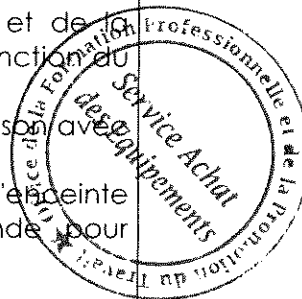
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 12 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T Manuel d'installation et d'entretien 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. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
2	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN1/1 : Marque : Référence : CARACTERISTIQUES		

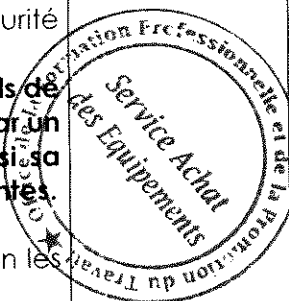
91

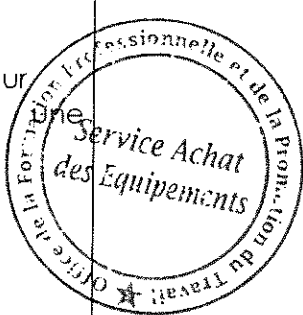
<p>Construction en acier inox. Nombre de niveaux : 6 Cuisson de charges mixtes Cuisson basse température avec des fonctions intelligentes Haute productivité 3 modes de cuisson : vapeur, air pulsé et combinaison vapeur/air pulsé Possibilité de réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés Fonction de maintien au chaud Simplicité d'utilisation Éclairage de la chambre de cuisson. 5 programmes de cuisson : pocher, sauter, cuire sur plaque, griller minimum Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 °C, combiné 30 °C–300 °C Processus de maintien au chaud Gestion intelligente du préchauffage et de la charge, enfournement immédiat en fonction du produit Déshumidification de l'enceinte de cuisson avec la technologie par aspiration Déshumidification haute efficacité de l'enceinte de cuisson : jusqu'à 130 l / seconde pour d'excellents résultats Ecran tactile Un four mixte 6-1/1 Doté de 6 niveaux de cuisson, il est compatible avec des plats et grilles GN1/1 et GN 1/2. Idéal pour les cuisines à forts rendements, Peu encombrant permettra de réaliser jusqu'à 100 repas/jour en minimum. Capables de générer jusqu'à 50% de productivité en plus, les temps de cuisson étant également réduits d'environ 10%. Une qualité de cuisson irréprochable, une utilisation facile et une efficacité incontestable. Appareil peut facilement atteindre les 300°C et également réaliser de parfaites cuissons basses température Un four mixte professionnel associe les qualités des cuissons vapeur et air pulsé, grâce à des technologies intelligentes qui permet de : -Le réglage du flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson -Adapter automatiquement les paramètres de cuisson pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés</p>		
---	--	--

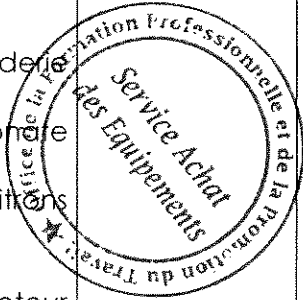


	<p>-Organiser et planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence</p> <p>-Détartrage automatique du four et nettoyage intermédiaire ultra rapide d'environ 12 minutes</p> <p>Dimensions : L.850 x P.842 x H.754 mm +/-10%</p> <p>Puissance de raccordement électrique : 10.8 kW minimum</p> <p>Tension : 400 V - Triphasé</p> <p>Capacité / Volume : 6 niveaux</p> <p>Compatibilité : GN 1/1, GN ½</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livré avec 6 bac GN et 6 Grilles GN 1/1 • Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit) . <p>Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé</p> <p>Hotte aspirante installé en dessous du four, Avec un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10%</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2.8Kw minimum</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p> <p>Vapeur : 2 sorties</p> <p>Tube vapeur et tête vaporisant tout inox</p> <p>Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre.</p>		

	<p>Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur.</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Table Support munis de pieds réglables en hauteur.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien.</p> <p><u>Accessoires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange en inox. - mini-vannes d'isolement. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg.</p> <p>Monophasé 220V</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Batterie interne rechargeable, 65 heures d'autonomie minimum.</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p>		



	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
5	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Epaisseur de coupe (mm) 0-15</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>Démonte lame,</p> <p>Aiguiseur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
6	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 1,25 litres minimum</p> <p>Bol gradué 1,25 litres.</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p>		

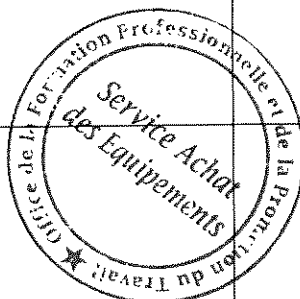
	<p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
7	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
8	<p>MOULIN A CAFE Marque : Référence : Contenance de la trémie : 02 Kg. Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique</p>		

	<p>Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
9	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm minimum</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Puissance restituée 900 W</p> <p>230 V 50 Hz</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
10	<p>SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Scie de construction en acier inoxydable 18/10.</p> <p>Système tendeur de lame de procédure automatique.</p>		

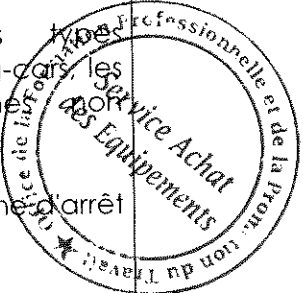
	<p>Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien Moteur de 750W minimum, Longueur du lame 1800 minimum Hauteur de coupe utilisable : 225 minimum Largeur de la coupe : 200 minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>		
11	<p>Poubelle 120 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
12	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE De capacités 1100 litres La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		

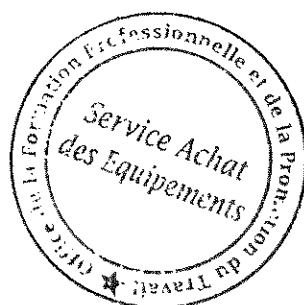
13	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Consommable : pastille</p> <p>Poids : 15 kg</p> <p>Réservoir d'eau : 6 litres minimum</p> <p>Alarme de détartrage</p> <p>Puissance nominale : 2410 w minimum</p> <p>Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum</p> <p>Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément</p> <p>Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10%</p> <p>Plaque chauffe-tasses</p> <p>Insertion et éjection semi-automatique de la capsule</p> <p>Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein</p> <p>Pression : 16-19 bars</p> <p>Support de tasse pivotant</p> <p>Capacité du conteneur de capsules usagées : x 30 capsules usagées</p> <p>Possibilité de programmer les tailles de tasse</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien et de certification</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
14	<p>APPAREIL SOUS VIDE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exacte du vide</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum</p>		

	<p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar facile à transporter et à installer. Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 100 W minimum Ecran LCD / filtre liquides extérieur Un kit des sacs sous-vide de 100 unités</p>		
15	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL Marque Référence Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum</p>		
16	<p>CUISEUR A OEUF 6 PANIERS Marque Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs Thermostat de régulation, Limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Option : Robinet de vidange</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
17	<p>CUISEUR A RIZ 8L Marque Référence Boîtier en inox Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm minimum Permet de cuire et de maintenir au chaud près.</p>		



	<p>Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
18	<p>FUMOI A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles...) et de la charcuterie même les gros jambons.</p> <p>Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis.</p> <p>Dimensions (LxHxP): 500x 1000x400 +/-10%</p> <p>Hauteur utile : 700 mm +/-10%</p> <p>Poids à vide : 21 Kg minimal</p> <p>Alimentation 220 V-50HZ</p> <p>Porte battante isolé à double paroi.</p> <p>Poignet de transport de chaque côté du fumoir</p> <p>Tige à suspendre réglable</p> <p>Bac de récupération des graisses évite que les jus de cuisson ne s'écoulent sur la sciure et s'enflamment.</p> <p>Tiroir à sciure de bois pour le fumage traditionnel à froid,</p> <p>Clapet de ventilation</p> <p>Tirette de ventilation</p> <p>Un thermomètre en façade permet de contrôler la température dans le fumoir.</p> <p>Livré avec :</p> <p>03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...)</p>		

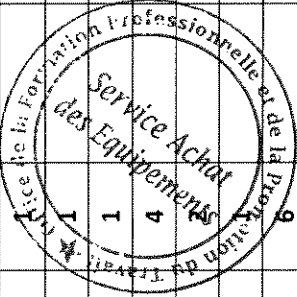
	<p>05 crochets en S, ainsi qu'un sac de sciure de 1 kg.</p> <p>01 Allume-sciure</p> <p>Socle en inox avec étagère basse.</p> <p>Gaine d'extraction et accessoires.</p>		
19	<p>PLAQUE À INDUCTION 3500 W PORTABLE</p> <p>Programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.</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 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>Caractéristiques :</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>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA	Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	4				
2	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2				
3	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1				
4	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1				
5	TRANCHEUR	U	1				
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	4				
7	PRESSE AGRUME CUVE	U					
8	MOULIN A CAFE	U					
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	6				
10	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1				
11	POUBELLE 120 LITRES	U	20				
12	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	6				
13	MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1				
14	APPAREIL SOUS VIDE	U	1				
15	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1				
16	CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS	U	2				



10/04/2025

Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

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

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

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

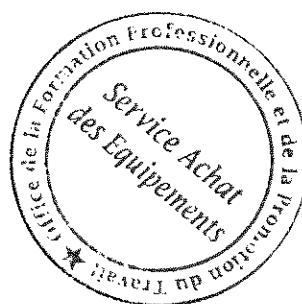
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de <u>-10°C à -22° C</u> • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Le dégivrage à gaz chaud gaz • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille <ul style="list-style-type: none"> • Thermomètre digitale en façade <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. • Puissance absorbée : 480 w minimum • Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>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.</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>		
2	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement Bouton lumineux de démarrage-Arrêt « Ventilation Gill » sur le panneau avant Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie Evaporation automatique de l'eau de dégivrage Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg Joint de porte magnétique pour garantir une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles 22 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 210W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p>		

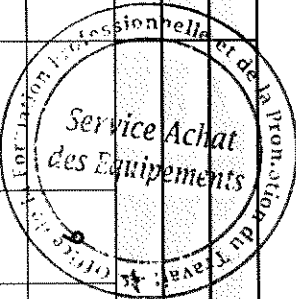
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATI

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA	Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) total TTC	Prix (5) = (3)+(4)
1	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	4					
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE FROID VENTIL CAPACITE 700 L	U						
MONTANT TOTAL HT								
MONTANT TOTAL TVA								
MONTANT TOTAL TTC								



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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

Lot 3 : MATERIEL DE BOULANGERIE PATISserie ET CHOCOLATERIE

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

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

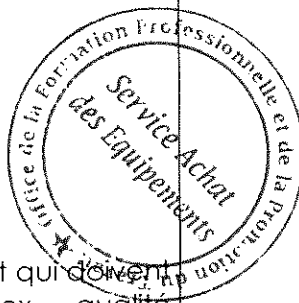
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

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

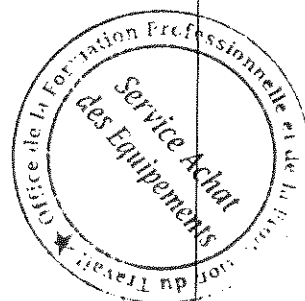
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>BAITEUR MELANGEUR 15 L Marque : Référence : 15 Litres minimum Capacité en farine : 6 kg minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	<p>BATTEUR MELANGEUR 5 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>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>		
3	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
4	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignée pour ouverture • Commandes électroniques LCD avec écran tactile • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz Puissance électrique 7,8 KW Minimum Système de refroidissement forcé des composants internes ; Table Support en acier inoxydable. Munis de pieds. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><u>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p><u>MODES DE CUISSON</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p><u>MODES DE FONCTIONNEMENT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <p><u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé. • Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs 		

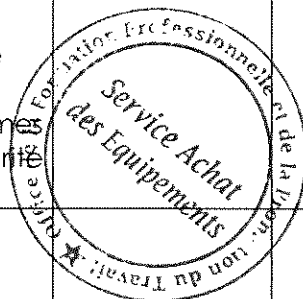


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
5	<p>TREMPEUSE A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Contenance 6L</p> <p>Fabrication en PVC noir haute résistance</p> <p>Livrée avec une cuve et couvercle amovibles en acier inoxydable</p> <p>Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température du chocolat pour respecter les courbes de tempérage</p> <p>Résistance de chauffe interne avec réglage précis de la température</p> <p>Plateau en inox pour 6L de chocolat</p> <p>04 programmes inclus : Noir, lait, blanc ou manuel</p> <p><u>Dimensions :</u></p> <p>Totale : 33 x 40 x 13.5 cm +/-10%</p> <p>Bassine GN1/2 : 32.5 x 26.5 x 10 cm +/-10%</p> <p>Poids à vide : 3.72 kg</p> <p>Tension : 220 V à 230 V</p> <p>Puissance : 120 W</p> <p>Puissance : 3 bars</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage,</p>		

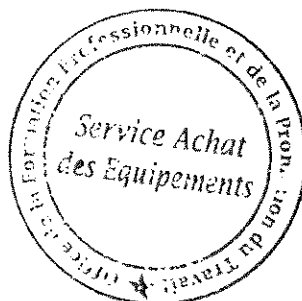
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
6	<p>GUIRE DE CHOCOLAT Marque : Référence : Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en me plat d'inox Cordes très robustes et facile à monter Surface de coupe de 360 x 360 mm +/-10 % en matière plastique composite Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 Jaune : écartement de 30 mm</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</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>LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable. Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée. 2 têtes : 2 lampes de 500 W Dimensions : 460 x 330 mm minimum</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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 ...)		
8	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE Marque : Référence : Débit minimum : 250g/min, Puissance minimale : 60 watts, Alimentation : 220 volts-50 HZ Godet 700 ml Piston Inox Livré avec : 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat		
9	Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
10	Gants à tirer le sucre jeux en Latex Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
11	Gants pour le chocolat – Jeux Marque : Référence Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. Matière : 90% polyamide, 10% élasthanne		
12	Thermomètre à sucre Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
13	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir Marque : Référence : Simple détente Poire avec clapet anti-retour Capule en cuivre Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
14	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence : conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire.		
15	Chalumeau Professionnel Marque : Référence : Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité Contact alimentaire. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).		
16	Ciseaux pour sucre Marque : Référence : Conforme au Norme d'Hygiène et sécurité Alimentaire. En acier trempé polissage fin Manche laquée noire		
17	Plaque chauffante pour sucre Marque : Référence : Plaque recouverte d'un tapis anti adhésif Puissance 110W minimal Charge minimal 8 KG GN1/1 240 V monophasé		
18	Décapeur thermique chocolat électrique Marque : Référence : Position « air froid » à 50 °C pour un refroidissement rapide et un travail à basse température		



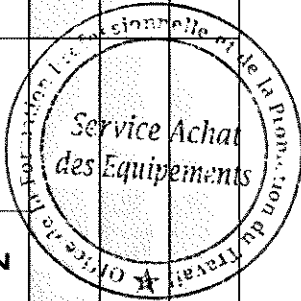
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Régulation de la température et du débit d'air selon 2 niveaux</p> <p>Dispositif Thermo stop – arrêt automatique de l'élément chauffant en cas de surcharge</p> <p>Pare-chaaleur amovible en métal pour protéger l'utilisateur des contacts avec la tête avec possibilité de l'ôter pour atteindre les endroits peu accessibles</p> <p>Sans flamme, pour une sécurité absolue, la diffusion de chaleur est immédiate.</p> <p>Contact alimentaire, idéal pour la pâtisserie et la confiserie.</p> <p>Puissance : 1500 W minimal</p> <p>- 220V 50Hz.</p> <p>Livré avec 3 embouts.</p>		



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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA	Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)
1	BATTEUR MELANGEUR 15L	U	1				
2	BATTEUR MELANGEUR 5L	U	6				
3	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	10				
4	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1				
5	TREMPreuse A CHOCOLAT PROFESSIONNELLE DIGITAL	U	2				
6	GUItARE DE CHOCOLAT	U					
7	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U					
8	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	U	2				
9	AEROGRAPHE STYLO & COMPRESSEUR BASSE PRESSION	U	2				
10	GANTS A TIRER LE SUCRE JEUX EN LATEX	U	12				
11	GANTS POUR LE CHOCOLAT – JEUX	U	12				
12	THERMOMETRE A SUCRE	U	4				

13	SOUFFLETTE POMPE A SUCRE AVEC TIGE EN CUIR	U	6			
14	FOURCHETTE A TREMPER LE CHOCOLAT	U	4			
15	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	4			
16	CISEAUX POUR SUCRE	U	6			
17	PLAQUE CHAUFFANTE POUR SUCRE	U	2			
18	DECAPEUR THERMIQUE CHCOCOLAT ELECTRIQUE	U	2			
MONTANT TOTAL HT						
MONTANT TOTAL TVA						
MONTANT TOTAL TTC						



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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

12/12

Lot 4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

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

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

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

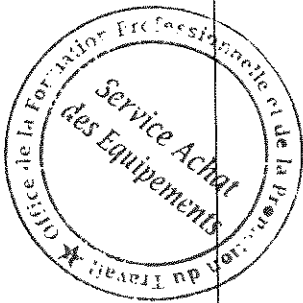
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

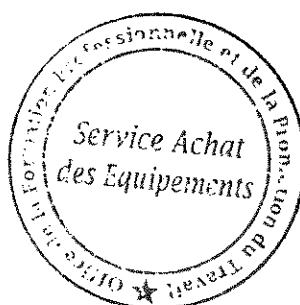
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10 % DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
2	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10 % Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10 % DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
3	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments s ur le dessus de la laveuse, Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmeur électronique Achaun microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) : 50. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, Vannes d'isolement, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
4	<p>SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmateurs : easy control Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit -gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>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.</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>		



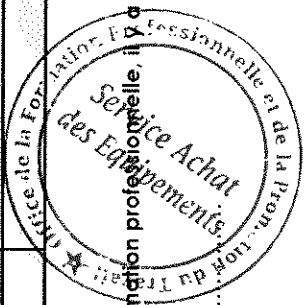
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA	Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)
1	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2				
2	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2				
3	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1				
4	SECHOIR DE LINGE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
MONTANT TOTAL TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le
Signature et cachet du concurren



126

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

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

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

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

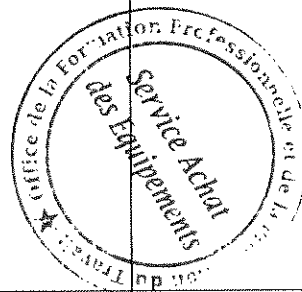
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

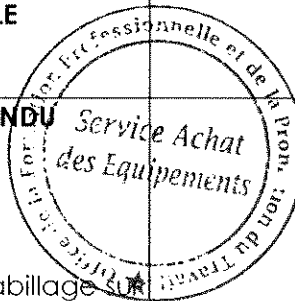
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, . Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

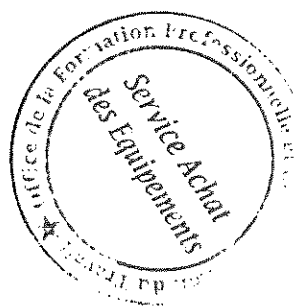
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et silencieux • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Totalemment arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : • une étagère basse 		
2	CHARIOT DE SERVICE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein 		
3	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION : Marque : Référence : Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Antichoc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		
4	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox AISI 304, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % 3 Étagères réglables en hauteur Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. livré avec serrure avec clés. </p>		
5	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % </p>		
6	<p>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :</p>		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<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>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.</p>		
7	<p>TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700</p> <p>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		
8	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour • Cuve inox AISI 304 avec habillage 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dossieret arrière inox • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle, • Poubelle pour les serviettes, 		
9	<p>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</p> <p>Monture bois - douille vis</p>		
10	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur bleu</p>		
11	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur rouge</p>		



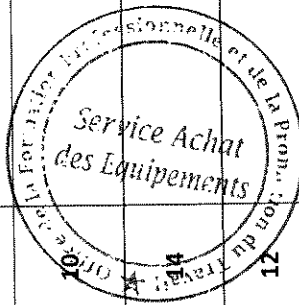


A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized "Y" or "J" followed by a flourish.

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

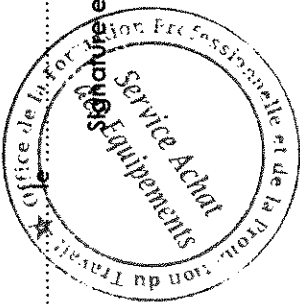
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA	Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)
1	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	2				
2	CHARIOT DE SERVICE	U	2				
3	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	2				
4	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U					
5	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U					
6	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U					
7	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1				



131

8	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	4				
9	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	10				
10	SEAU LAVEUR COULEUR BLEUE	U	10				
11	SEAU LAVEUR COULEUR ROUGE	U	10				
MONTANT TOTAL HT							
MONTANT TOTAL TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à


Lot 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

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

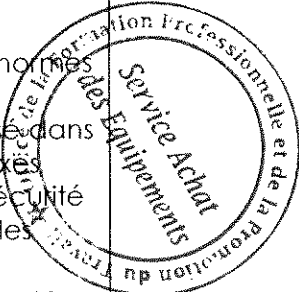
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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

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

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

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
2	<p>Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

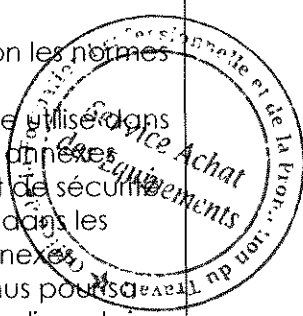
3	<p>Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
4	<p>Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
5	<p>Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

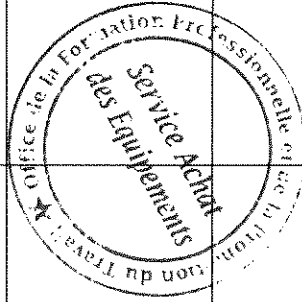
6	<p>Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
7	<p>Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
8	<p>Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
9	<p>Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</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>		

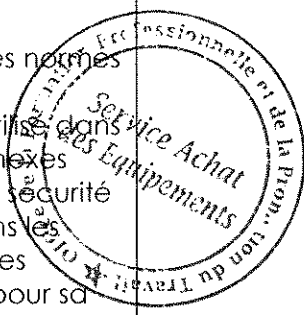
	conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
10	<p>Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
11	<p>Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
12	<p>Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa</p>		

	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
13	Bahut inox 1,7l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
14	Bahut inox 2,4l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
15	Bahut inox 5l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

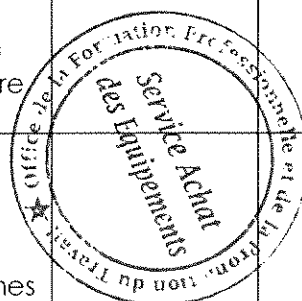
16	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
17	Bain-marie inox 3,2l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
18	Bain-marie inox 6,3l sans couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
19	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

20	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
21	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
22	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
23	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes		

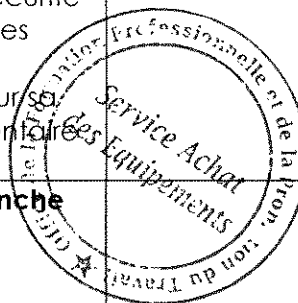
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
24	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
25	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
26	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

27	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
28	<p>Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
29	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
30	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		

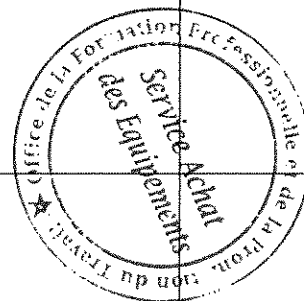
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
31	<p>Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
32	<p>Bol à céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
33	<p>Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

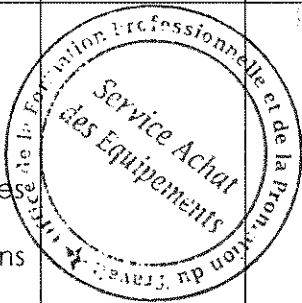


34	Couteau à fromage pâte dure taille 21 Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
35	Couteau à fromage pâte molle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
36	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
37	Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa		

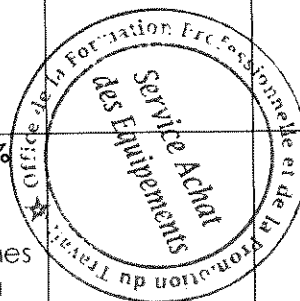


	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
38	<p>Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
39	<p>Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
40	<p>Ciseaux cuisines professionnelles inox</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

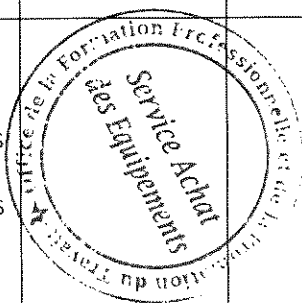


41	<p>Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
42	<p>Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10</p> <p>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
43	<p>Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10</p> <p>Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
44	<p>Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</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</p>		

	et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
45	CHALUMEAU A CAMELISER 40ML-16CM \pm 10 % Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
46	CHINOIS INOX TOILE, Série 20cm, 24cm \pm 10 % Marque : Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardiséesMatériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexesconforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
47	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendence Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

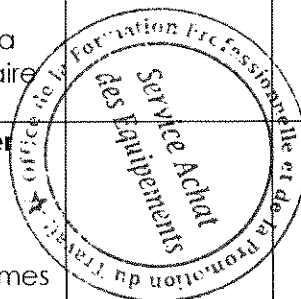


48	<p>Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
49	<p>Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
50	<p>Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
51	<p>Godet à couverts polyéthylène Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les</p>		

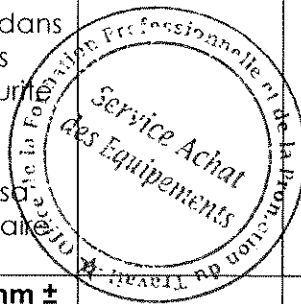
	cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
52	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
53	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
54	Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

55	<p>Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum avec couvercle</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
56	<p>Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
57	<p>Moule à cake en inox 18%, 35X12Prof 8,5 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
58	<p>Moule à cake en inox 18%, 30 cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa</p>		

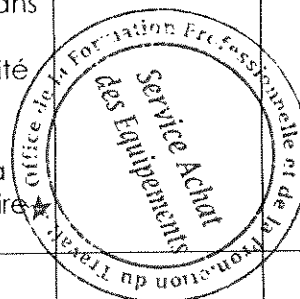
	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
59	<p>Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
60	<p>Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
61	<p>Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



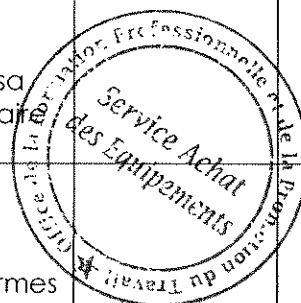
62	<p>Moule à steak hache rond 11 cm en inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
63	<p>Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
64	<p>Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
65	<p>Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		



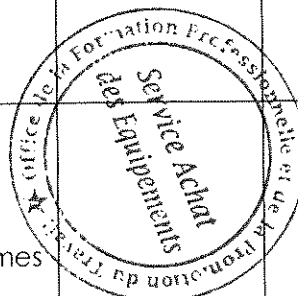
	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
66	<p>Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur B (100x89) mm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
67	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
68	<p>Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		



	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
69	<p>Moule en silicone alimentaire 175 x 300 mm (60°C/230°C) ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
70	<p>Moule étain kouglof 14 cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
71	<p>Moule exopan dariole set 6</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

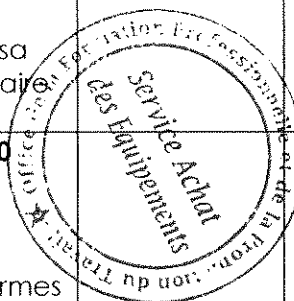


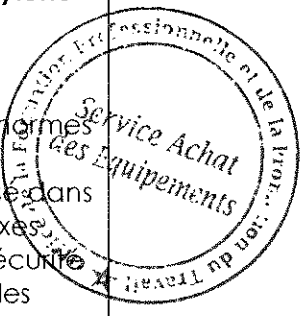
72	<p>Moule inox dariole 0,05l ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
73	<p>Moule inox dariole conique 0,07l ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
74	<p>Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
75	<p>Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



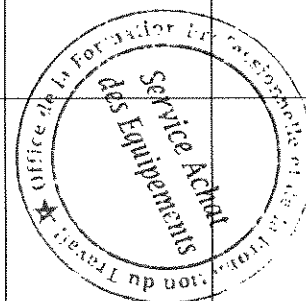
76	<p>Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm \pm 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
77	<p>Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 180 mm minimum</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
78	<p>Moule à manquer en Fer Blanc Rond Uni Diam 180MM \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
79	<p>Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa</p>		

	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
80	<p>Moule à petit four cannelé en inox longueur 35 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
81	<p>Moule à petit four Losange en FER BLANC 60 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
82	<p>Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm \pm 10 % avec couvercle Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



83	<p>Moules a chocolat professionnels en Silicone (10 Moules Différents modèles) Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les chocolateries et pâtisseries professionnelles et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes 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>		
84	<p>Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
85	<p>Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
86	<p>Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et</p>		

	leurs annexesCertifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
87	<p>Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
88	<p>Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
89	<p>Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

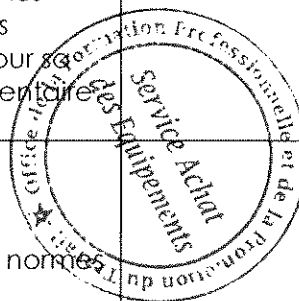


90	<p>Planche à Découper Professionnelle 55 x 45 x 3CM</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
91	<p>Poêle en Inox : Série 36cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
92	<p>Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
93	<p>Pelle a chocolat inox 18X10 cm ± 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les chocolateries et pâtisseries professionnelles conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

94	Pince à arêtes inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
95	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
96	Pince à escargot en inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
97	Pince à gâteau en inox Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

98	<p>Pince à Homard/noix Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
99	<p>Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
100	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
101	<p>Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

102	<p>Présentoir Buffet h : 12cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
103	<p>Présentoir Buffet h : 8cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
104	<p>Racle tout nylon 120X90 mm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
105	<p>Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		



106	<p>Râpe 6 faces en Inox h (24cm) Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
107	<p>Rouleau à pâtisserie Nylon 500 Diam 45MM ± 5 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
108	<p>SERIE DE 06 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en Inox avec Fond renforcé 18/10 Marque: Référence: Produit de bonne qualité Matériel professionnel construit selon les normes standardisées (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines et restaurant professionnelles et leurs annexes. Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes. Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité La fiche technique du produit fourni doit contenir toutes les informations techniques du produit proposé par le prestataire</p>		

109	<p>Rouleau Pic vite en Polyamide 12CM ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
110	<p>Seringue pour cuisine 30 ml Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
111	<p>Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
112	<p>Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa</p>		

	conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
113	Souffle à sucre 36 cm \pm 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
114	Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
115	Spatules en Silicone :25 cm , 35cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
116	Spatules en fibre longueurs :25 cm , 30cm, 40cm et 50cm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées		

	Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
117	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
118	Tamis tout inox 18/10-diam : 350, maille 25 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
119	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		

120	<p>Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm \pm 10 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
121	<p>Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm \pm 10 % (230 °C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
122	<p>Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm \pm 10 % (230 °C)</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p> <p>Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
123	<p>Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm \pm 5 %</p> <p>Marque:</p> <p>Référence :</p> <p>Matériel professionnel construit selon les normes standardisées</p> <p>Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes</p>		



	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
124	<p>Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm ± 5 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
125	<p>Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
126	<p>Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

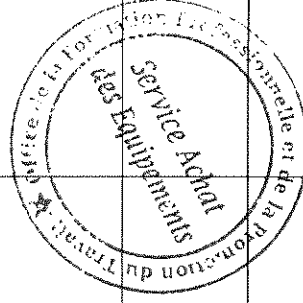
127	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
128	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
129	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
130	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes		

	Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité		
131	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
132	<p>Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
133	<p>Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

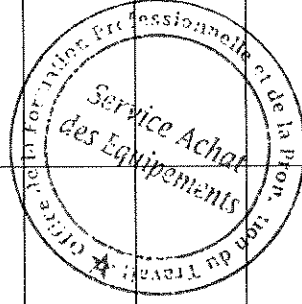
134	<p>Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		
135	<p>Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque: Référence : Matériel professionnel construit selon les normes standardisées Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes Certifié par des organismes reconnus pour sa conformité aux normes de sécurité alimentaire et de qualité</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA	Prix total HT/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Prix total TTC (5) = (3)+(4)
1	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200				
2	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	200				
3	Assiette rectangulaire 16x24cm en porcelaine tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120				
4	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120				
5	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120				

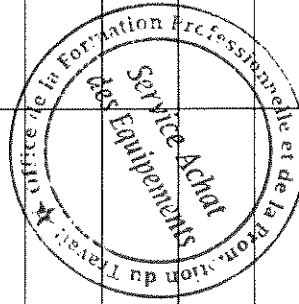


6	Assiette alvéolée en porcelaine Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120				
7	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120				
8	Assiette Entremet : 20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120				
9	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120				
10	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 17cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120				
11	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120				
12	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 32cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	U	120				
13	Bahut inox 1,7l sans couvercle	U	4				
14	Bahut inox 2,4l sans couvercle	U	4				
15	Bahut inox 5l sans couvercle	U	4				
16	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle	U	4				
17	Bain-marie inox 3,2l sans couvercle	U	4				
18	Bain-marie inox 6,3l sans couvercle	U	4				
19	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10				



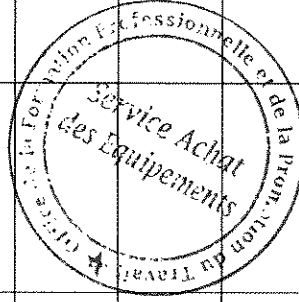
173

20	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10						
21	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10						
22	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10						
23	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10						
24	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10						
25	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC AVEC COUVERCLE	U	10						
26	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX AVEC COUVERCLE	U	10						
27	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	U	10						
28	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX 1,8L AVEC COUVERCLE	U	10						
29	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L AVEC COUVERCLE	U	10						
30	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 AVEC COUVERCLE	U	10						
31	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	U	10						
32	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %	U	60						
33	Bol à consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	60						
34	Couteau à fromage pâte dure taille 21	U	4						
35	Couteau à fromage pâte molle	U	4						

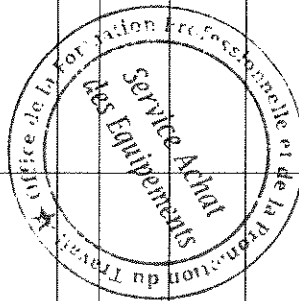


171

36	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 %	U	10				
37	Couteau à Pain avec Lame Dentelée Inox 18 cm Ergonomique	U	4				
38	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	30				
39	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm \pm 10 %	U	24				
40	Ciseaux cuisines professionnelles inox	U	6				
41	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	4				
42	Cuillère à café en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60				
43	Cuillère à moka en Inox 2.5mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60				
44	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60				
45	CHALUMEAU A CARAMELISER 40ML-16CM \pm 10 %	U	2				
46	CHINOIS INOX TOILE, Série 20cm, 24cm \pm 10 %	U	12				
47	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	60				
48	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	60				

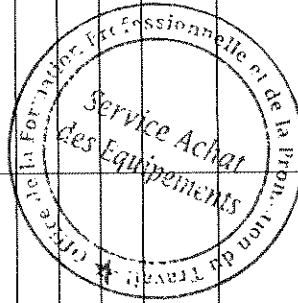


49	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10	U	60				
50	Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	U	6				
51	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	U	6				
52	Godef à couverts polyéthylène	U	6				
53	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 %	U	6				
54	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm ± 10 %	U	6				
55	Moule à cake droit en inox 250x130 h:80 mm minimum avec couvercle	U	6				
56	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum avec couvercle	U	6				
57	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	6				
58	Moule à cake en inox 18%, 35X12Prof 8.5 cm ± 10 %	U	2				
59	Moule à cake en inox 18%, 30 cm ± 10 %	U	2				
60	Moule à petit four losange en inox longueur 60 mm ± 10 %	U	6				
61	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	U	6				
62	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %	U	6				
63	Moule à steak hache rond 11 cm en inox	U	4				
64	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm ± 10 %	U	12				
65	Moule demi sphérique inox 200mm, h:100mm ± 10 %	U	12				

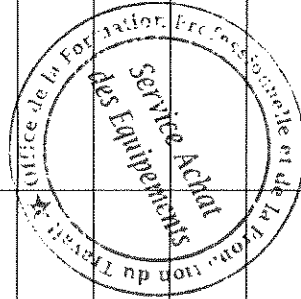


176

65	Moule en polycarbonate demi-sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	U	12				
66	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 B (100x89) mm	U	6				
67	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$	U	12				
68	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm $\pm 10\%$	U	12				
69	Moule en silicone alimentaire 175 x 300 mm (60°C/230°C) $\pm 10\%$	U	10				
70	Moule étain kouglof 14 cm	U	4				
71	Moule exopan dariole set 6	U	2				
72	Moule inox dariole 0,05l $\pm 10\%$	U	2				
73	Moule inox dariole conique 0,07l $\pm 10\%$	U	6				
74	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	U	6				
75	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm $\pm 10\%$	U	6				
76	Moule à charlotte en inox capacité 1.5l diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10\%$	U	6				
77	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 180 mm minimum	U	6				

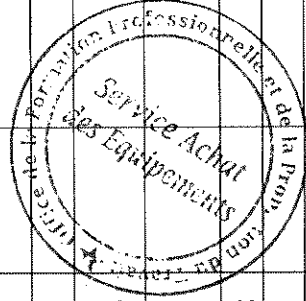


78	Moule à manquer en Fer Blanc Rond Uni Diam 180MM $\pm 10\%$	U	6					
79	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10\%$	U	6					
80	Moule à petit four cannelé en inox longueur 35 mm $\pm 10\%$	U	6					
81	Moule à petit four losange en FER BLANC 60 mm $\pm 10\%$	U	6					
82	Moule Pain de Mie 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10\%$ avec couvercle	U	4					
83	Moules a chocolat professionnels en Silicone (10 Moules Différents modèles)	U	2					
84	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	U	8					
85	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	U	8					
86	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	U	8					
87	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	U	8					
88	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	U	8					
89	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	U	8					
90	Planche à Découper Professionnelle 55 x 45 x 3CM	U	8					
91	Poêle en Inox : Série 36cm $\pm 10\%$	U	6					
92	Plaque perforée tôle à pizza Ø30 cm $\pm 10\%$	U	6					
93	Pelle a chocolat Inox 18X10 cm $\pm 10\%$	U	6					



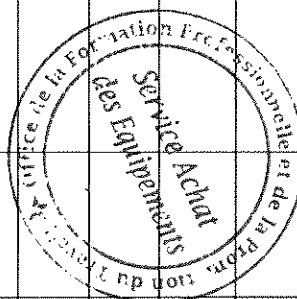
178

94	Pince à arêtes inox	U	2				
95	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	U	4				
96	Pince à escargot en inox	U	6				
97	Pince à gâteau en inox	U	6				
98	Pince à Homard/noix	U	6				
99	Pince à hors d'œuvre en inox 210 mm	U	6				
100	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm	U	4				
101	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm	U	4				
102	Présentoir Buffet h : 12cm	U	4				
103	Présentoir Buffet h : 8cm	U	4				
104	Racle tout nylon 120X90 mm \pm 10 %	U	10				
105	Racloir à billot professionnelle Long 17cm \pm 10 %	U	2				
106	Râpe 6 faces en Inox h (24cm)	U	2				
107	Rouleau à pâtisserie Nylon 500 Diam 45MM \pm 5 %	U	12				
108	SERIE DE 06 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en Inox avec Fond renforcé 18/10	U	4				
109	Rouleau Pic vite en Polyamide 12CM \pm 10 %	U	12				
110	Seringue pour cuisine 30 ml	U	6				
111	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100				
112	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	100				
113	Souffle à sucre 36 cm \pm 10 %	U	3				
114	Spatule Blanche en Poly glass : 30 cm	U	12				
115	Spatules en Silicone : 25 cm , 35cm	U	12				



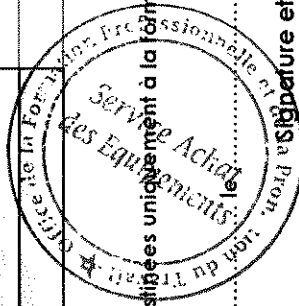
179

116	Spatules en fibre longueurs :25 cm , 30cm, 40cm et 50cm	U	6				
117	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	U	12				
118	Tamis tout inox 18/10-diam : 350, maille 25 mm	U	6				
119	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm	U	6				
120	Tamis farine bord plastique diamètre 30cm, maille 0.8mm et 1.8mm ± 10 %	U	6				
121	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32 cm ± 10 % (230 °C)	U	6				
122	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C)	U	6				
123	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	U	50				
124	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 mm ± 5 %	U	50				
125	Thermomètre Infrarouge (-50 °C à +500 °C) visée laser	U	2				
126	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4				
127	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	4				
128	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	4				
129	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60				
130	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60				



180

131	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1 Pax	U	4			
132	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6 Pax	U	4			
133	Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60			
134	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	60			
135	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	60			
MONTANT TOTAL HT						
MONTANT TOTAL TVA						
MONTANT TOTAL TTC						



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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent